

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из ячневой крупы с маслом.**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа ячневая	44	44	4400	4400
Молоко (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	-
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	-
<i>с маслом или сахаром</i>	-	210	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	7,31	Ca (мг)	162,04
Жиры (г)	10,98	Mg (мг)	36,46
Углеводы (г)	39,20	Fe (мг)	0,94
Эн. Ценность (ккал)	286,00	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. После этого добавляют горячее молоко, соль и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из риса с сахаром.**

Номер рецептуры: **174.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	44	44	4400	4400
Молоко (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	-
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	-
<i>с маслом или сахаром</i>	-	210	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	5,92	Ca (мг)	128,57
Жиры (г)	3,60	Mg (мг)	36,46
Углеводы (г)	52,80	Fe (мг)	0,61
Эн. Ценность (ккал)	268,00	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. После этого добавляют горячее молоко, соль и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с маслом.**

Номер рецептуры: **173.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50	5000	5000
или хлопья овсяные «Геркулес»	44	44	4400	4400
Молоко свежее (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	60	60	6000	6000
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20000
<i>или масса каши из смеси круп или хлопьев</i>	-	200	-	20000
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Варенье	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	22000
<i>с маслом и вареньем</i>	-	220	-	22000
<i>с маслом или сахаром или вареньем</i>	-	210	-	21000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	8,31	Ca (мг)	149,62
Жиры (г)	13,12	Mg (мг)	70,82
Углеводы (г)	37,63	Fe (мг)	1,73
Эн. Ценность (ккал)	303,00	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из пшённой крупы с маслом.**

Номер рецептуры: **173.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50	5000	5000
или хлопья овсяные «Геркулес»	44	44	4400	4400
Молоко свежее (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	60	60	6000	6000
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20000
<i>или масса каши из смеси круп или хлопьев</i>	-	200	-	20000
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Варенье	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	22000
<i>с маслом и вареньем</i>	-	220	-	22000
<i>с маслом или сахаром или вареньем</i>	-	210	-	21000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	8,64	Ca (мг)	144,67
Жиры (г)	3,81	Mg (мг)	44,83
Углеводы (г)	54,17	Fe (мг)	2,35
Эн. Ценность (ккал)	286	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из кукурузной крупы с маслом.**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа кукурузная	42,75	42,75	4275	4275
Молоко (сухое)	75 (9)	75 (9)	7500 (900)	7500 (900)
Вода	48,75	48,75	4875	4875
Сахар	4,5	4,5	450	450
<i>Масса каши</i>	-	150	-	-
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	170	-	-
<i>с маслом или сахаром</i>	-	210	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	7,63	Ca (мг)	138,47
Жиры (г)	11,10	Mg (мг)	31,61
Углеводы (г)	50,78	Fe (мг)	1,68
Эн. Ценность (ккал)	334	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. После этого добавляют горячее молоко, соль и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6.

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

Номер рецептуры: **181.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	31	31	3,1	3,1
Молоко	100	100	10	10
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,11	Ca (мг):	133,77
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	20,30
Углеводы (г):	32,38	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления:

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

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

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом.**

Номер рецептуры: **175**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14	14	1400	1400
Крупа пшено	19	19	1900	1900
Молоко (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	<i>200</i>	-	-
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	<i>220</i>	-	-
<i>с маслом или сахаром</i>	-	<i>210</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	6,08	Ca (мг)	133,38
Жиры (г)	11,18	Mg (мг)	37,22
Углеводы (г)	33,48	Fe (мг)	0,81
Эн. Ценность (ккал)	260	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

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

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом.**

Номер рецептуры: **173**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшенная	44	44	4400	4400
Молоко (сухое)	100 (12)	100 (12)	10000 (1200)	10000 (1200)
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	6	6	600	600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	-
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	-
<i>с маслом или сахаром</i>	-	210	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	8,64	Ca (мг)	147,07
Жиры (г)	11,06	Mg (мг)	44,33
Углеводы (г)	54,30	Fe (мг)	2,37
Эн. Ценность (ккал)	352	C (мг)	0,96

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. После этого добавляют горячее молоко, соль и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая гречневая.**

Номер рецептуры: **302**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	84,6	84,6	8460	8460
Масло сливочное	6,3	6,3	630	630
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	10,30	Ca (мг)	17,78
Жиры (г)	7,30	Mg (мг)	162,98
Углеводы (г)	46,36	Fe (мг)	5,47
Эн. Ценность (ккал)	292,50	C (мг)	-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывающие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котёл крышкой и дают каше упреть около 2,5 часа. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого; пшённой – желтоватый; рисовой – от белого до кремового; перловой – сероватый; пшеничной – желтовато-серый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно солёный.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рассыпчатая перловая.**

Номер рецептуры: **302.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа перловая	59,98	59,98	5998	5998
<i>Масса каши</i>	-	180	-	15000
Масло сливочное	6,3	6,3	630	630
<i>Выход</i>	-	180	-	18000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	5,34	Ca (мг)	23,12
Жиры (г)	5,19	Mg (мг)	22,978
Углеводы (г)	38,01	Fe (мг)	1,02
Эн. Ценность (ккал)	220,32	C (мг)	-

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывающие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котёл крышкой и дают каше упреть около 2,5 часа. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: перловой – сероватый.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно солёный.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной.**

Номер рецептуры: **304.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	64,8	64,8	6480	6480
Масло сливочное	8,1	8,1	810	810
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>	-	<i>18000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	4,38	Ca (мг)	1,63
Жиры (г)	6,44	Mg (мг)	19,59
Углеводы (г)	44,01	Fe (мг)	0,62
Эн. Ценность (ккал)	251,64	C (мг)	-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные.**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	63	63	6300	63000
Масло сливочное	6,3	6,3	630	630
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	8,80	Ca (мг)	7,77
Жиры (г)	7,21	Mg (мг)	33,79
Углеводы (г)	4	Fe (мг)	1,74
Эн. Ценность (ккал)	322	C (мг)	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеились и не образовали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: варёные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: варёных макаронных изделий с маслом, умеренно солёный.

Запах: варёных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

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

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	228	171	22800	17100
Молоко (сухое)	31,6 (3,79)	30 *	3160 (379)	3000
Масло сливочное	7	7	700	700
<i>Выход</i>	-	200	-	-

*Масса кипячёного молока. При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла сливочного.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	4,08	Ca (мг)	49,30
Жиры (г)	6,40	Mg (мг)	37,00
Углеводы (г)	27,24	Fe (мг)	1,34
Эн. Ценность (ккал)	183,00	C (мг)	24,20

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варёному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушёная.**

Номер рецептуры: **321.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	143,3	114,6	14330	11460
или квашеная	142,90	100	14290	10000
Масло сливочное	3,50	3,50	350	350
Морковь	2,50	2	250	200
Лук репчатый	4,8	4	480	400
Томатное пюре (паста)	6 (2,4)	6 (2,4)	600 (240)	600 (240)
Раствор лимонной кислоты 3%-ый	3	3	300	300
Мука пшеничная	1,2	1,2	120	120
Сахар	3	3	300	300
Перец чёрный горошком	0,002	0,002	0,2	0,2
Лавровый лист	0,007	0,007	0,7	0,7
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	2,06	Ca (мг)	55,44
Жиры (г)	3,23	Mg (мг)	20,64
Углеводы (г)	9,42	Fe (мг)	0,80
Эн. Ценность (ккал)	75,10	C (мг)	17,16

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов.**

Номер рецептуры: **265.**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79	10700	7900
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	87	74	8700	7400
или баранина(лопаточная часть, грудинка)	99	71	9900	7100
Крупа рисовая	51	51	5100	5100
Масло растительное	7,5	7,5	750	750
Лук репчатый	9	7,5	900	750
Морковь	15	12	1500	1200
Томатное пюре (паста)	-	12 (4,8)	-	1200 (480)
<i>Масса тушёного мяса</i>	-	<i>50</i>	-	<i>5000</i>
<i>Масса гарнира</i>	-	<i>150</i>	-	<i>15000</i>
<i>Выход</i>	-	<i>200</i>	-	<i>20000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	18,93	Ca (мг)	18,63
Жиры (г)	42,25	Mg (мг)	59,46
Углеводы (г)	38,83	Fe (мг)	2,71
Эн. Ценность (ккал)	612	C (мг)	1,92

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

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

Вкус: тушёного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно солёный.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с солёными огурцами и зелёным горошком.**

Номер рецептуры: **42.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	40,86	29,41	4,09	2,94
Зеленый горошек консервированный	15,72	10,2	1,57	1,02
Огурцы соленые	18	14,4	1,8	1,44
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,05	Ca (мг):	9,55
Жиры (г):	3,71	Mg (мг):	11,23
Углеводы (г):	5,55	Fe (мг):	0,45
Эн.ценность (ккал):	59,7	C (мг):	7,82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	68,1	491	6,81	4,9
Зеленый горошек консервированный	26,2	17	2,62	1,7
Огурцы соленые	30	24	3	2,4
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,74	Ca (мг):	15,91
Жиры (г):	6,18	Mg (мг):	18,72
Углеводы (г):	9,25	Fe (мг):	0,75
Эн.ценность (ккал):	99,5	C (мг):	13,04

Технология приготовления:

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Солёные огурцы очищают, нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют, добавляют консервированный зелёный горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: варёного картофеля в сочетании с огурцами, зелёным горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный варёным овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты с морковью.**

Номер рецептуры: **45.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,7	78,9	9870	7890
Масса прогретой капусты	-	71	-	7100
Лук зелёный	12,5	10	1250	1000
или морковь	12,5	10	1250	1000
Кислота лимонная	0,3	0,3	30	30
Вода кипячёная	9,7	9,7	970	970
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	10000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,31	Ca (мг)	24,97
Жиры (г)	3,24	Mg (мг)	15,09
Углеводы (г)	6,46	Fe (мг)	0,46
Эн. Ценность (ккал)	60,4	C (мг)	17,09

Технология приготовления:

Лимонную кислоту разводят в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зелёным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зелёный нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жёсткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с огурцами солёными.**

Номер рецептуры: **55.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	76,9	60*	7690	6000
Огурцы солёные	25	20	2500	2000
Лук репчатый	6	5	600	500
Зелёный горошек консервированный	15,4	10	1540	1000
Масло растительное	6	6	600	600
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10000</i>

*Масса варёной очищенной свеклы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,42	Ca (мг)	30,72
Жиры (г)	6,02	Mg (мг)	18,62
Углеводы (г)	6,27	Fe (мг)	1,06
Эн. Ценность (ккал)	85,00	C (мг)	5,95

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют солёные огурцы, нарезанный соломкой лук, прогретый зелёный горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов – хрустящая, остальных овощей – мягкая, сочная.

Цвет: тёмно-малиновый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный солёным огурцам, свекле, луку, зелёному горошку.

Запах: свеклы, солёных огурцов, лука, зелёного горошка.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с кукурузой и морковью.**

Номер рецептуры: **39.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	20,88	151	2,09	1,5
Кукуруза сахарная консервированная	24,96	15	2,5	1,5
Морковь	18,84	151	1,88	1,5
Огурцы соленые	15	12	1,5	1,2
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,81	Ca (мг):	11,62
Жиры (г):	3,82	Mg (мг):	15,17
Углеводы (г):	14,23	Fe (мг):	0,72
Эн.ценн-ть (ккал):	98,52	C (мг):	3,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	34,8	251	3,48	2,5
Кукуруза сахарная консервированная	41,6	25	4,16	2,5
Морковь	31,4	251	3,14	2,5
Огурцы соленые	25	20	2,5	2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,02	Ca (мг):	19,36
Жиры (г):	6,35	Mg (мг):	25,29

Углеводы (г):	23,72	Fe (мг):	1,2
Эн.ценн-ть (ккал):	164,2	C (мг):	5,78

Технология приготовления:

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиком, огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную, заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой, оформляют огурцами, морковью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, огурцы – ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: картофеля и моркови варёных – мягкая, огурцов – сочная, упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: варёного картофеля в сочетании с морковью, огурцами, кукурузой и растительным маслом.

Запах: свойственный варённому картофелю, моркови, огурцам, с ароматом растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат витаминный (2 вариант кукуруза консервированная).**

Номер рецептуры: **49.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	31,3	25	3130	2500
Морковь	18,8	15	1880	1500
Лук зелёный	12,5	10	1250	1000
Перец сладкий	25	15	2500	1500
Горошек консервированный	30,8	20	3080	2000
или кукуруза консервированная	30,8	20	3080	2000
Сахар	5	5	500	500
Кислота лимонная	0,15	0,15	15	15
Вода кипячёная	5	5	500	500
Масло растительное	6	6	600	600
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	2,59	Ca (мг)	31,96
Жиры (г)	6,22	Mg (мг)	18,41
Углеводы (г)	22,14	Fe (мг)	0,96
Эн. Ценность (ккал)	154,90	C (мг)	31,50

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, морковь, перец сладкий, лук зелёный нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца – хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих овощей.**

Номер рецептуры: **29**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	20	16	2000	1600
Помидоры свежие	29,4	25	2940	2500
Огурцы свежие	34,8	35	3480	3500
Капуста белокочанная, свежая	23,8	19	2380	1900
Масло растительное	6	6	600	600
<i>Выход</i>		<i>100</i>	<i>10000</i>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,09	Ca (мг)	2,54
Жиры (г)	6,04	Mg (мг)	18,83
Углеводы (г)	3,77	Fe (мг)	0,66
Эн. Ценность (ккал)	73,9	C (мг)	13,21

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и капуста нарезана тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры – тонкими ломтиками, овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.

Консистенция: овощей – упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей – натуральный.

Вкус: умеренно солёный, без постороннего привкуса.

Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы отварной.**

Номер рецептуры: **52.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	121,2	95*	1212	9500*
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10000</i>

*Масса варёной очищенной свеклы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,40	Ca (мг)	35,46
Жиры (г)	6,01	Mg (мг)	20,69
Углеводы (г)	8,26	Fe (мг)	1,32
Эн. Ценность (ккал)	92,8	C (мг)	6,65

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: тёмно-малиновый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной (лук репчатый)**.

Номер рецептуры: **67**.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	17,34	12,61	1,73	1,26
Свекла	11,46	91	1,15	0,9
Морковь	7,56	61	0,76	0,6
Огурцы соленые	11,28	9	1,13	0,9
Капуста квашеная	12,84	9	1,28	0,9
Лук репчатый	10,74	9	1,07	0,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,84	Ca (мг):	18,72
Жиры (г):	6,02	Mg мг):	11,7
Углеводы (г):	4,37	Fe (мг):	0,5
Эн.ценность (ккал):	75,06	C (мг):	5,76

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	28,9	211	2,89	2,1
Свекла	19,1	151	1,91	1,5
Морковь	12,6	101	1,3	1
Огурцы соленые	18,8	15	1,88	1,5
Капуста квашеная	21,4	15	2,14	1,5
Лук репчатый	17,9	15	1,79	1,5
Масло растительное	10	10	1	1
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	31,2
Жиры (г):	10,04	Mg мг):	19,5
Углеводы (г):	7,29	Fe (мг):	0,83
Эн.ценность (ккал):	125,1	C (мг):	9,6

Технология приготовления:

Варёные, очищенный картофель, свеклу, морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный или репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зелёного горошка за счёт соответственного уменьшения солёных огурцов или квашеной капусты.

Зелёный горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зелёный или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

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

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно солёный.

Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные свежие (помидоры).**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	59	100	5900	1000
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,1	Ca (мг)	14
Жиры (г)	0,2	Mg (мг)	20
Углеводы (г)	3,8	Fe (мг)	0,9
Эн. Ценность (ккал)	22	C (мг)	17,5

Технология приготовления:

Огурцы или помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры целые.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров мягкая.

Цвет: огурцов – зелёный, помидоров – красный.

Вкус: огурцов и помидоров.

Запах: огурцов и помидоров.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №25.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные свежие (огурцы).**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	52,6	100	5260	1000
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,7	Ca (мг)	17
Жиры (г)	0,1	Mg (мг)	14
Углеводы (г)	0,9	Fe (мг)	0,5
Эн. Ценность (ккал)	12	C (мг)	4,9

Технология приготовления:

Огурцы или помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры целые.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров мягкая.

Цвет: огурцов – зелёный, помидоров – красный.

Вкус: огурцов и помидоров.

Запах: огурцов и помидоров.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины.**

Номер рецептуры: **260.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	10700	7900
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74	8700	7400
Масло растительное	5	5	500	500
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Томатная паста (пюре)	3,2 (8)	3,2 (8)	320 (800)	320 (800)
Мука пшеничная	2	2	200	200
<i>Масса тушёного мяса</i>	-	50	-	5000
<i>Масса соуса</i>	-	50	-	5000
<i>Выход</i>	-	100	-	10000
Гарнир №302, 304 ,309, 312, 314, 315, 316, 321	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	14,55	Ca (мг)	21,81
Жиры (г)	16,79	Mg (мг)	22,03
Углеводы (г)	2,89	Fe (мг)	3,06
Эн. Ценность (ккал)	221,00	C (мг)	0,92

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат ещё 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с маслом, капуста тушёная.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушёного мяса в томатном соусе, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с жареным луком и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели 2-ой вариант (соус № 331).**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5200	3800
или свинина (котлетное мясо)	45	38	4500	3800
Вода	6	6	600	600
Крупа рисовая	5	5	500	500
<i>Масса готового рассыпчатого риса</i>	-	15	-	-
Лук репчатый	21	18	2100	1800
Масло растительное	3	3	300	300
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	9	-	-
Мука пшеничная	4	4	400	400
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	-
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	-
Масло растительное	-	3	-	300
Соус № 331, 332	-	50	-	-
<i>Выход</i>	-	110	-	-
Гарнир № 310, 312, 315	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	7,46	Ca (мг)	23,65
Жиры (г)	8,29	Mg (мг)	16,5
Углеводы (г)	9,44	Fe (мг)	0,68
Эн. Ценность (ккал)	142	C (мг)	0,41

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы – сметанный с томатом, сметанный с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: тушёного мяса, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты, биточки, шницели (соус № 331).**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	100	74	10000	7400
Хлеб пшеничный	18	18	1800	1800
Вода	24	24	2400	2400
Сухари	10	10	1000	1000
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>124</i>	-	<i>12400</i>
Масло растительное	6	6	600	600
<i>Масса жареных изделий</i>	-	<i>100</i>	-	-
Масло сливочное	5	5	500	500
или соус № 330, 331,332	-	50	5000	5000
<i>Выход: с маслом</i>	-	<i>105</i>	-	-
<i>с соусом</i>	-	<i>150</i>	-	-
Гарнир № 302,306,309,310,312,313,314,315,321	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	14,4	Ca (мг)	12,81
Жиры (г)	20,4	Mg (мг)	30,60
Углеводы (г)	12,01	Fe (мг)	2,68
Эн. Ценность (ккал)	292,7	C (мг)	-

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменится, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушёная.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заострённым концом, биточка – кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски, сардельки отварные.**

Номер рецептуры: **243.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиски или сардельки	102	100	10200	10000
Масло сливочное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>105</i>	-	<i>5500</i>
Гарнир №302, 303, 310, 312, 315, 321	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	10,0	Ca (мг)	37,00
Жиры (г)	28,2	Mg (мг)	20,00
Углеводы (г)	0,40	Fe (мг)	1,80
Эн. Ценность (ккал)	298,1	C (мг)	-

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин, сардельки – 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и полит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно солёный.

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые из бройлер-цыплят.**

Номер рецептуры: **295**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	154	74	1540	7400
или куриные окорочка*	132	74	1320	7400
Хлеб пшеничный	18	18	1800	1800
Молоко или вода	26	26	2600	2600
Внутренний жир	4	4	400	400
Сухари	10	10	1000	1000
или хлеб пшеничный	22	20	2200	2000
<i>Масса п/ф в сухарях</i>	-	<i>126</i>	-	-
<i>Масса п/ф в хлебе</i>	-	<i>136</i>	-	-
Масло растительное	6	6	600	600
<i>Масса жареных котлет</i>	-	<i>100</i>	-	-
Масло сливочное	5	5	500	500
или соус № 330, 332	-	30	-	-
<i>Выход: с маслом</i>	-	<i>110</i>	-	-
<i>с соусом</i>	-	<i>130</i>	-	-
Гарнир № 302, 312, 314				

*Мякоть без кожи и жира.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	15,3	Ca (мг)	59,78
Жиры (г)	29,4	Mg (мг)	22,20
Углеводы (г)	15,46	Fe (мг)	3,62
Эн. Ценность (ккал)	388	C (мг)	0,90

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры – каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).

Соусы – сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе - серый.

Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно солёный.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, тушёная в томате с овощами.**

Номер рецептуры: **229.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	123	62	12,3	6,2
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь	23	18	2,3	1,8
Лук репчатый	16	12	1,6	1,2
Томатное пюре	10	10	1	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы		50		5
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,75	Ca (мг):	39,07
Жиры (г):	4,95	Mg (мг):	48,53
Углеводы (г):	3,8	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	105	C (мг):	3,73

Технология приготовления.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар. соль. Посуду закрывают и тушат до готовности (45-60 мин.). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку- гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе- белый или светло- серый, соуса- оранжево- красный, овощей- натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом лаврового листа.

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин; за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается лёгкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно солёный.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Птица или кролик жареные.**

Номер рецептуры: **293.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	130,8	90	13080	9000
или цыплёнок	128,4	90	12840	9000
или бройлер-цыплёнок	118,8	85,2	1188	8520
или куриные окорочка	118,8	85,2	1188	8520
или индейка	116,4	85,2	1164	8520
или кролик	86,4	81,6	8640	8160
Масло растительное	2,4	2,4	240	240
<i>Масса жареной птицы или кролика</i>	-	60	-	6000
Соус №330, 331	-	50	-	5000
<i>Выход</i>	-	100	-	11000
Гарнир №304, 305, 310, 312, 314	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	22,16	Ca (мг)	43,66
Жиры (г)	25,78	Mg (мг)	23,42
Углеводы (г)	4	Fe (мг)	91,8
Эн. Ценность (ккал)	322	C (мг)	1,28

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарнир – рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству:

Внешний вид: мяса равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый, сметанного с томатом – розовый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисломолочный продукт**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	207	200	2070	2000
Или ацидофилин				
Или ряженка				
Или простокваша				
Выход		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,62	Ca (мг):	155
Жиры (г):	3,12	Mg (мг):	17,50
Углеводы (г):	5,25	Fe (мг):	0,12
Эн.ценность (ккал):	63,75	C (мг):	0,37

Технология приготовления.

Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей.

Требования к качеству.

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком.

Вкус: молочно- кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №34

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

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка № 375	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Вода	150	150	15000	15000
<i>Выход</i>	-	<i>200</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,07	Ca (мг)	11,10
Жиры (г)	0,02	Mg (мг)	1,40
Углеводы (г)	15,00	Fe (мг)	0,27
Эн. Ценность (ккал)	60,00	C (мг)	0,022

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мёд, повидло подают отдельно.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном.**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка № 375	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Лимон свежий	7,77	7	777	700
Вода	150	150	15000	15000
<i>Выход</i>	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,13	Ca (мг)	14,20
Жиры (г)	0,02	Mg (мг)	2,40
Углеводы (г)	15,20	Fe (мг)	0,35
Эн. Ценность (ккал)	62,00	C (мг)	2,82

Технология приготовления:

Предварительно промытый тёплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-жёлтый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с молоком сгущённым.**

Номер рецептуры: **380.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко сгущенное с сахаром (консервы)	40	40	4	4
Вода	200	200	20	20
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,94	Ca (мг):	128,78
Жиры (г):	1,99	Mg (мг):	12,88
Углеводы (г):	20,92	Fe (мг):	0,078
Эн.ценность (ккал):	113,4	C (мг):	0,38

Технология приготовления.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют молоко сгущенное, размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока. Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соки овощные, фруктовые и ягодные.**

Номер рецептуры: **389.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный	200	200	0.2	0.2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Сок яблочный

Белки (г):	1	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0	Mg (мг):	10
Углеводы (г):	20,2	Fe (мг):	2,8
Эн.ценность (ккал):	84,8	C (мг):	4

Сок томатный

Белки (г):	2	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	24
Углеводы (г):	5,8	Fe (мг):	1
Эн.ценность (ккал):	33	C (мг):	20

Сок морковный

Белки (г):	2,2	Ca (мг):	38
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	25,2	Fe (мг):	1,2
Эн.ценность (ккал):	111,4	C (мг):	6

Сок сливовый

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	20
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	30,4	Fe (мг):	0,6
Эн.ценн-ть (ккал):	125,8	C (мг):	8

Сок абрикосовый

Белки (г):	1,0	Ca (мг):	40
Жиры (г):	0	Mg (мг):	20
Углеводы (г):	25,4	Fe (мг):	0,4
Эн.ценность (ккал):	105,6	C (мг):	8

Сок вишневый

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	34
Жиры (г):	0,4	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	22,8	Fe (мг):	0,6
Эн.ценность (ккал):	100,4	C (мг):	14,8

Сок виноградный

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	40
Жиры (г):	0,4	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	32,6	Fe (мг):	0,8
Эн.ценность (ккал):	136,4	C (мг):	4

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №38

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

Номер рецептуры: **383.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	38	38	3,8	3,8
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,18	Ca (мг):	119,36
Жиры (г):	4,33	Mg (мг):	22,09
Углеводы (г):	25,44	Fe (мг):	0,62
Эн.ценность (ккал):	197	C (мг):	0,55

Технология приготовления.

Молоко сгущенное с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (смеси молока сгущенного с водой) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании оставшуюся вскипяченную смесь молока сгущенного с водой и доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло- шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и сгущенного молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из крыжовника и черной смородины.**

Номер рецептуры: **345**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крыжовник	30,6	30	3060	3000
Смородина черная	30,6	30	3060	3000
Сахар-песок	24	24	2400	2400
Вода	136	136	13600	13600
<i>Выход</i>		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,52	Ca (мг)	23,7
Жиры (г)	0,18	Mg (мг)	13,424
Углеводы (г)	28,86	Fe (мг)	0,712
Эн. Ценность (ккал)	122,6	C (мг)	27,6

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: ягоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота-жидкая, ягод-мягкая.

Цвет: присущий варёным ягодам в сиропе.

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: типичный для варёных ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов и ягод сушёных (курага).**

Номер рецептуры: **348**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	20	37*	2000	3700
Сахар песок	20	20	2000	2000
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Вода	203	203	20300	20300
<i>Выход</i>	-	<i>200</i>	-	-

*Масса плодов и ягод варёных.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,78	Ca (мг)	32,31
Жиры (г)	0,044	Mg (мг)	17,55
Углеводы (г)	27,62	Fe (мг)	0,47
Эн. Ценность (ккал)	114,80	C (мг)	0,60

Технология приготовления:

Подготовленные сушёные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушёные в зависимости от величины и вида 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушёных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом..

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: варёных сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

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

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50*	2000	5000*
Сахар-песок	20	20	2000	2000
Кислота лимонная	0,20	0,20	20	20
Вода	200	200	20000	20000
<i>Выход</i>	-	200	-	-

*Масса фруктов отварных.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,66	Ca (мг)	32,47
Жиры (г)	0,09	Mg (мг)	17,45
Углеводы (г)	32,01	Fe (мг)	0,68
Эн. Ценность (ккал)	132,80	C (мг)	0,72

Технология приготовления:

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

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №42

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих плодов (яблоки).**

Номер рецептуры: **342.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки или айва	45,4	40	4,54	4
Или груши	44,4	40	4,44	4
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар-песок	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию Компот из

свежих яблок

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	14,18
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	5,14
Углеводы (г):	27,88	Fe (мг):	0,95
Эн.ценность (ккал):	114,6	C (мг):	0,9

Компот из свежей айвы

Белки (г):	0,24	Ca (мг):	16,98
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	7,14
Углеводы (г):	27,8	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность (ккал):	115	C (мг):	4,14

Компот из свежих груш

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	15,38
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	6,34
Углеводы (г):	28,08	Fe (мг):	0,99
Эн.ценность (ккал):	114,6	C (мг):	0,9

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы – разделены пополам, косточки удалены; мелкие с косточками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий варёным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с повидлом.**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Джем или повидло	20,2	20	2020	2000
Масло сливочное	5	5	500	500
Хлеб	30	30	3000	3000
<i>Выход</i>	-	55	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	2,40	Ca (мг)	10,00
Жиры (г)	3,87	Mg (мг)	5,60
Углеводы (г)	27,83	Fe (мг)	0,60
Эн. Ценность (ккал)	156	C (мг)	0,1

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема.

Вкус: повидла или джема с хлебом.

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с сыром голландским.**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский	16	15	1600	1500
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15	1650	1500
или московский, или ярославский	16	15	1600	1500
или степной, или костромской	15,5	15	1550	1500
Масло сливочное	5	5	500	500
Хлеб	30	30	3000	3000
<i>Выход</i>	-	<i>50</i>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	6,27	Ca (мг)	157,2
Жиры (г)	7,86	Mg (мг)	12,45
Углеводы (г)	14,83	Fe (мг)	0,45
Эн. Ценность (ккал)	155	C (мг)	0,11

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйца варёные.**

Номер рецептуры: **209.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	1 шт.	40	100 шт.	4000
<i>Выход</i>	-	<i>1шт.</i>	-	<i>100 шт.</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	5,08	Ca (мг)	22,00
Жиры (г)	4,60	Mg (мг)	4,80
Углеводы (г)	0,28	Fe (мг)	1,00
Эн. Ценность (ккал)	63,00	C (мг)	-

Технология приготовления:

Яйца погружают в подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок – белый, желток – жёлтый.

Вкус: свежего варёного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный – сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский.**

Номер рецептуры: **96.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5	0,5	0,5
Морковь	12,5	10	1,3	1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы солёные	16,75	15	1,58	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон	187,5	187,5	18,8	18,8
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,01	Ca (мг):	29,15
Жиры (г):	5,09	Mg (мг):	24,17
Углеводы (г):	11,98	Fe (мг):	0,92
Эн.ценность (ккал):	107,25	C (мг):	8,37

Технология приготовления.

Готовят мясокостный бульон.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

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

Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая, крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности- желтый, цвет овощей- натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с рыбными консервами.**

Номер рецептуры: **95**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2015 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные в собственном соку	32	32	3200	3200
Картофель	74,6	56	7460	5600
Морковь	16	12,8	1600	1280
Лук репчатый	7,6	6,4	760	640
Крупа рисовая	4	4	400	400
Масло сливочное	3	3	300	300
Зелень	1,4	1,4	140	140
Вода или бульон рыбный	160	160	16000	16000
<i>Выход</i>	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	8,59	Ca (мг)	36,24
Жиры (г)	8,4	Mg (мг)	37,88
Углеводы (г)	14,33	Fe (мг)	1,01
Эн. Ценность (ккал)	167,25	C (мг)	7,29

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму.

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – золотисто-серый, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру солёный.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	102	49,5	10,2	4,95
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	1,05	1,05
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	13,5	10,5	1,35	1,05
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката		88,5		8,85
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса тушеных тефтелей		75		7,5
Соус №331		30		3
Выход с соусом	105			10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,26	Ca (мг):	63,81
Жиры (г):	8,05	Mg (мг):	20,35
Углеводы (г):	11,76	Fe (мг):	0,62
Эн.ценность (ккал):	152,5	C (мг):	1,43

Технология приготовления.

Филе без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с очищенным луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль поваренную йодированную (3/4 от рецептурной нормы), хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке пшеничной, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

Консистенция: тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: корочки- светло-коричневый, на разрезе- светло-серый. Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно-соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из свинины**

Номер рецептуры: **251**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	164,61	121,53	16461	12153
Или свинина (корейка, тазобедренная часть)	133,84	113,84	13384	11384
Масса жареного мяса	-	70	-	700
Лук репчатый	36,92	30,76	3692	3076
Масло растительное	10,76	10,76	1076	1076
Масса пассерованного лука	-	15,35	-	1538
Томатное пюре	15,35	15,38	15,38	15,38
Масса пассерованного лука и томата	-	30	-	300
Выход	-	100	-	10000
Гарнир №302, 306, 309, 313, 314, 315, 321, 324	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	15,61	Ca (мг)	34,84
Жиры (г)	44,46	Mg (мг)	253,15
Углеводы (г)	4,10	Fe (мг)	4,53
Эн. Ценность (ккал)	476,92	C (мг)	2,12

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром.

Гарниры-каши рассыпчатые, бобовые, отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная в сметанном соусе.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку.

Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные

Цвет: мяса-светло-коричневый, лука с томатом-оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

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

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	62,5	50	6,25	5,0
Картофель	40	30	4,0	3,0
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,35
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	200	200	20	20
Сметана	10	10	1	1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,76	Ca (мг):	49,25
Жиры (г):	4,95	Mg (мг):	22,12
Углеводы (г):	7,90	Fe (мг):	0,82
Эн.ценность (ккал):	89,75	C (мг):	15,77

Технология приготовления.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения. Затем кладут: картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук- и варят до готовности. За 5 – 10 минут до конца варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь и лук репчатый- дольками.

Консистенция: овощи- мягкие, капуста – упругая.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный. Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый Запах: свойственный овощам, капусте.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем.**

Номер рецептуры: **82.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	4
Капуста свежая	25	20	2,5	2
Картофель	26,75	20	2,68	2
Морковь	12,5	10	1,3	1,0
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,25
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон	200	200	20	20
Сметана	10	10	0,1	0,1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,8	Ca (мг):	61,37
Жиры (г):	4,92	Mg (мг):	27,03
Углеводы (г):	10,93	Fe (мг):	1,68
Эн.ценность (ккал):	103,75	C (мг):	16,06

Технология приготовления.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 мин. до готовности добавляют соль, сахар. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

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

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

Цвет: малиново– красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с фасолью и картофелем.**

Номер рецептуры: **84.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	4
Картофель	33,25	25	3,33	2,5
Фасоль	10	10	1	1
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,25
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Чеснок	1	0,75	0,1	0,075
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон (техн. карта №108)		200		20
Сметана	10	10	1	1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,55	Ca (мг):	65,92
Жиры (г):	5,1	Mg (мг):	35,35
Углеводы (г):	14,16	Fe (мг):	2,18
Эн.ценность (ккал):	127,75	C (мг):	12,08

Технология приготовления.

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассированные или припущенные овощи. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью, чеснок и доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук- соломкой, картофель- кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль- мягкие.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Цвет: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом.**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	66,75	50	6,58	5
Горох лущеный	20,25	20	2,03	2
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Морковь	15,75	12,5	1,58	1,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,49	Ca (мг):	45,82
Жиры (г):	5,27	Mg (мг):	35,48
Углеводы (г):	16,5	Fe (мг):	4,55
Эн.ценность (ккал):	148,25	C (мг):	11,17

Технология приготовления.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют: картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук- и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного)- в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и горох мягкие, горох лущеный- пюреобразный. жидкой и плотной части супа

Цвет: супа- золотистый; жира на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: гороха и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55.

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

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	20	16	2000	1600
Картофель	53,4	40	5340	4000
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Горошек зелёный консервированный	9,2	6	920	600
или фасоль овощная (лопатка) свежая	6,6	6	660	600
Масло растительное	4	4	400	400
Бульон или вода	150	150	15000	15000
<i>Выход</i>	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,58	Ca (мг)	34,8
Жиры (г)	4,98	Mg (мг)	20,7
Углеводы (г)	9,14	Fe (мг)	0,77
Эн. Ценность (ккал)	95,2	C (мг)	10,3

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 5-10 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зелёный, соль.

Суп можно отпускать с прокипячённой сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно солёный, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями.**

Номер рецептуры: **103.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	80	60	8000	6000
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя	8	8	800	800
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Масло растительное	2	2	200	200
Бульон или вода	140	140	14000	14000
<i>Выход</i>	-	<i>250</i>	-	<i>20000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	2,68	Ca (мг)	29,2
Жиры (г)	2,83	Mg (мг)	27,27
Углеводы (г)	17,45	Fe (мг)	1,12
Эн. Ценность (ккал)	118,25	C (мг)	8,25

Технология приготовления:

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

В кипящий бульон или воду добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, умеренно солёный.

Запах: овощей и макаронных изделий

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с крупой.**

Номер рецептуры: **101.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	80	60	8000	6000
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	8	8	800	800
или рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	4	4	400	400
или манная	6	6	600	600
Морковь	10	8	1000	800
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Масло растительное	2	2	200	200
Бульон или вода				
для круп пшеничной, овсяной, перловой	140	140	14000	14000
для остальных круп	150	150	15000	15000
<i>Выход</i>	-	<i>250</i>	-	<i>20000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	1,97	Ca (мг)	26,7
Жиры (г)	2,71	Mg (мг)	22,77
Углеводы (г)	12,11	Fe (мг)	0,87
Эн. Ценность (ккал)	85,87	C (мг)	8,25

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами Манную крупу засыпают в суп 10-15 мин до его готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно солёный.

Запах: овощей, варёной крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №58

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп с фасолью**

Номер рецептуры: **119**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто,кг
Фасоль или горох лущёный	35,25	35,00	3525	3500
или чечевица	40,5	40	4050	4000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Лук репчатый	17,75	15,0	1775	1500
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	200	200	20000	200000
<i>Выход</i>		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	7,15	Ca (мг)	74,37
Жиры (г)	48,15	Mg (мг)	42,27
Углеводы (г)	15,61	Fe (мг)	2,3
Эн. Ценность (ккал)	549,25	C (мг)	1

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растёртым солью.

Требования к качеству:

Внешний вид: горох (кроме лущёного), или фасоль, или чечевица – в виде целых, неразваренных зёрен.

Консистенция: бобовые – мягкие; горох лущёный – пюреобразный.

Цвет: светло-жёлтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого; тёмно-оливковый – супа из чечевицы.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, или чечевице, умеренно солёный.

Запах: бобовых, кореньев и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №59

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный.**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,26	0,26
Вода	22,5	22,5	2,25	2,25
Масса белого соуса		22,5		2,25
Выход		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,42	Ca (мг):	8,19
Жиры (г):	1,5	Mg (мг):	1,58
Углеводы (г):	1,76	Fe (мг):	0,062
Эн.ценность (ккал):	22,23	C (мг):	0,0114

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	10	10	1	1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода	30	30	3	3
Масса белого соуса		30		3
Выход		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56	Ca (мг):	10,92
Жиры (г):	2	Mg (мг):	2,11
Углеводы (г):	2,35	Fe (мг):	0,083
Эн.ценность (ккал):	29,65	C (мг):	0,015

Технология приготовления.

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: свежей сметаны, умеренно-соленый. Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №60

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие (яблоко, банан, груша)**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	150	150	15	15
Груша	150	150	15	15
Банан	150	150	15	15
Выход:	150			15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Яблоко свежее

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	24
Жиры (г):	0,6	Mg (мг):	13,5
Углеводы (г):	14,7	Fe (мг):	3,3
Эн.ценность (ккал):	70,3	C (мг):	15

Груша свежая

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	17,5
Жиры (г):	0,46	Mg (мг):	18
Углеводы (г):	14,7	Fe (мг):	3,46
Эн.ценность (ккал):	68,26	C (мг):	7,5

Банан свежий

Белки (г):	2,26	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0,76	Mg (мг):	63
Углеводы (г):	28,5	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	141,76	C (мг):	15

Технология приготовления.

Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству.

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: соответствует виду плодов Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный с томатом.**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	750	750
Мука пшеничная	2,25	2,25	225	225
Вода	22,5	22,5	2250	2250
Томатная паста	1,2	1,2	120	120
<i>Выход</i>	-	30	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	0,52	Ca (мг)	8,77
Жиры (г)	1,49	Mg (мг)	2,93
Углеводы (г)	2,10	Fe (мг)	0,11
Эн. Ценность (ккал)	24	C (мг)	0,40

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №62.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны отварные с сыром.**

Номер рецептуры: **204.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масса отварных макарон №202	63	63	6300	6300
Масло сливочное	7,2	7,2	720	720
Сыр	3,96	3,60	396	360
Выход	-	200	-	2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,18	Ca (мг):	265,68
Жиры (г):	14,32	Mg (мг):	18,28
Углеводы (г):	30,70	Fe (мг):	1,10
Эн.ценность (ккал):	300,96	C (мг):	0,20

Технология приготовления.

Макаронные изделия отваривают (рец. 202), заправляют маслом, посыпают твердым сыром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству.

Внешний вид: макаронны уложены горкой. сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, слабо-соленый от сыра.

Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №63

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты или биточки рыбные с соусом №330 (минтай).**

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	140	66	14000	6600
Хлеб пшеничный	18	18	1800	1800
Молоко (сухое)	26(3,12)	26(3,12)	2600 (312)	1300 (312)
Сухари	10	10	1000	1000
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>116</i>	-	<i>11600</i>
Масло растительное	10	10	1000	1000
<i>Масса жареных изделий</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10000</i>
Соус №330, 332	-	30	-	3000
или масло сливочное	5	5	500	500
<i>Выход: с соусом</i>	-	<i>130</i>	-	<i>130000</i>
<i>С маслом</i>	-	<i>105</i>	-	<i>10500</i>
Гарнир №310,312,315,316	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	12,27	Ca (мг)	88,26
Жиры (г)	15,01	Mg (мг)	44,66
Углеводы (г)	14,81	Fe (мг)	1,58
Эн. Ценность (ккал)	244,00	C (мг)	0,68

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Соус – сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты – овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Птица в тушёная в соусе.**

Номер рецептуры: **290.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	130,8	90	13080	9000
или цыплёнок	128,4	90	12840	9000
или бройлер-цыплёнок	118,8	85,2	1188	8520
или куриные окорочка	118,8	85,2	1188	8520
или индейка	116,4	85,2	1164	8520
или кролик	86,4	81,6	8640	8160
Масло растительное	2,4	2,4	240	240
<i>Масса жареной птицы или кролика</i>	-	60	-	6000
Соус №330, 331	-	50	-	5000
<i>Выход</i>	-	110	-	11000
Гарнир №304, 305, 310, 312, 314	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	11,09	Ca (мг)	36,38
Жиры (г)	11,26	Mg (мг)	19,42
Углеводы (г)	3,51	Fe (мг)	0,84
Эн. Ценность (ккал)	160	C (мг)	0,81

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарнир – рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству:

Внешний вид: мяса равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый, сметанного с томатом – розовый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты, биточки (особые).**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	75	55,5	7500	5550
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	1350	1350
Молоко или вода	18	18	1800	1800
Сухари	7,5	7,5	750	750
<i>Масса полуфабриката</i>	-	93	-	9300
Масло растительное	4,5	4,5	450	450
<i>Масса жареных изделий</i>	-	75	-	-
Масло сливочное	5	5	500	500
или соус № 330, 331,332	-	50	5000	5000
<i>Выход: с маслом</i>	-	80	-	-
<i>с соусом</i>	-	125	-	-
Гарнир № 302,306,309,310,312,313,314,315,321	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г)	14,3	Ca (мг)	20,97
Жиры (г)	22,8	Mg (мг)	27,36
Углеводы (г)	12,1	Fe (мг)	2,17
Эн. Ценность (ккал)	314,5	C (мг)	0,60

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменится, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушёная.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заострённым концом, биточка – кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный.**

Номер рецептуры: **210.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто,кг
Яйца	2/83 шт.	113,20	-	11320
или меланж	113,20	113,20	11320	11320
Молоко или вода	42,45	42,45	4245	4245
<i>Масса омлетной смеси</i>	-	<i>150</i>	-	<i>15000</i>
Масло сливочное	5,66	5,66	566	566
<i>Масса готового омлета</i>	-	<i>150</i>	-	<i>15000</i>
Масло сливочное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>155</i>	-	<i>15500</i>

Белки (г)	52,35
Жиры (г)	93,67
Углеводы (г)	9,90
Эн. Ценность (ккал)	1093,01

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-жёлтый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка манная с молоком сгущённым.**

Номер рецептуры: **185.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 год (сборник технических нормативов).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая или манная	41,4	41,4	4140	4140
Вода	151,2	151,2	1512	1512
или крупа пшено или пшеничная	46,8	46,8	4680	4680
Вода	151,2	151,2	1512	1512
Сахар	4,32	4,32	432	432
Яйца	2/03 шт.	5	-	500
Масло растительное (для смазки противней)	3,6	3,6	360	360
Сухари пшеничные	3,6	3,6	360	360
Сметана	3,6	3,6	360	360
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>201,6</i>	-	<i>20160</i>
<i>Масса готовой запеканки</i>	-	<i>180</i>	-	<i>18000</i>
Масло сливочное	-	5	-	500
или соус №335, 336	-	30	-	3000
или молоко сгущённое	20	20	2000	2000
<i>Выход: с маслом</i>	-	<i>185</i>	-	<i>18500</i>
<i>с соусом</i>	-	<i>210</i>	-	<i>21000</i>
<i>с молоком сгущённым</i>	-	<i>200</i>	-	<i>20000</i>

Белки (г)	14,76
Жиры (г)	29,34
Углеводы (г)	86,04
Эн. Ценность (ккал)	669,60

Технология приготовления:

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70 С, добавляют в неё сахар, сырые яйца и перемешивают.

Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку с маслом, сладкими соусами или молоком сгущённым.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы маслом, соусом или молоком сгущённым.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – свойственный используемой крупе.

Вкус: умеренно сладкий.

Запах: свойственный используемой крупе.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68 .