

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Ватинская СОШ»

Мирзаева Б.А.

с. Вачи 2021г.

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: *Каша геркулесовая молочная с маслом*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорий- ность, ккал	Химический состав			
	брутто	Нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша геркулесовая молочная с маслом			200	223,17	6,79	8,42	30,07	1,04
Крупа геркулес	20,00	20,00		126,79	4,43	2,23	22,25	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Сахар - песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						
Масло сливочное	5,00	5,00		33,05	0,04	3,63	0,07	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: **Молочный суп**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорий- ность, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Молочный суп			200	268,61	7,97	6,85	43,37	1,04
Макаронные изделия	20,00	20,00		172,23	5,61	0,66	35,55	
Масло сливочное	5,00	5,00		33,05	0,04	3,63	0,07	
Молоко	100,00	100,0		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сахар – песок	4,00	4,00		15,97			3,99	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Вермишель или лапшу засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в течении 5-7 минут, откинуть на сито, дать стечь воде. Затем в кипящее молоко добавить сахар и заложить отварные макаронные изделия, довести до кипения и варить еще минут 5. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую вермишель, все тщательно перемешать и прокипятить.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет белый. Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: *Омлет запеченный*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Омлет запеченный или паровой			100	146,94	8,31	11,9	1,53	0,29
Яйцо куриное	2шт	80,00		94,26	7,62	6,90	0,42	
Молоко	22,00	22,00		13,02	0,64	0,70	1,03	0,29
Масло сливочное	3,00	3,00		13,22	0,02	1,45	0,03	
Соль йодированная	0,50	0,50						
Масло растительное	2,00	2,00		26,44	0,03	2,90	0,05	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Яйца смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5 – 3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. При раздаче нарезать на порционные куски.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло – желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5 – 3 см.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: ***Каша манная молочная с маслом сливочным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша манная молочная с маслом сливочным			200	196,20	5,65	5,78	30,2	1,04
Крупа манная	20,00	20,00		106,43	3,30	0,32	22,4	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	
Сахар – песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Манка" и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет белый. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: ***Каша рисовая молочная с маслом сливочным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша рисовая молочная с маслом сливочным			200	176,81	3,9	6,62	25,22	1,04
Крупа рисовая	20,00	20,00		73,26	1,54	0,22	16,1	
Сахар - песок	4,0	4,0		21,16			5,29	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Масло сливочное	4,0	4,0		35,03	0,04	3,84	0,07	
Соль йодированная	0,8	0,8						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, в кипящей воде, варить до полуготовности. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: ***Каша молочная ассорти (кр. ячневая, пшено) с маслом***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша молочная ассорти (кр. ячневая, пшено) с маслом			200	194,32	5,31	6,67	28,1	1,33
Крупа ячневая	10,00	10,00		49,95	1,05	0,15	11,0	
Крупа пшено	10,00	10,00		37,59	1,27	0,36	7,29	
Молоко	102,00	102,00		60,38	2,96	3,26	4,79	1,33
Сахар – песок	5,00	5,00		19,96			4,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают ячневую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования:

Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: ***Каша пшенная молочная с маслом сливочным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша пшенная молочная с маслом сливочным			200	226,45	6,95	6,78	34,3	1,04
Крупа пшено	20,00	20,00		136,68	4,60	1,32	26,5	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Сахар – песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают, в кипящей воде, варить до полуготовности. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло – желтый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: ***Каша ячневая молочная с маслом сливочным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша ячневая молочная с маслом сливочным			200	215,09	6,35	5,98	33,7	1,04
Крупа ячневая	20,00	20,00		125,32	4,00	0,52	25,9	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	
Сахар – песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу ячневую и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло – желтый. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: ***Каша гречневая молочная с маслом сливочным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша гречневая молочная с маслом сливочным			200	213,17	7,39	6,78	30,5	1,04
Крупа гречневая	20,00	20,00		123,40	5,04	1,32	22,7	
Молоко	100,00	100,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	
Сахар – песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Соль йодированная	0,80	0,80						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают, в кипящей воде, варить до полуготовности. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, при помешивании, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: **Суп пюре – картофельный**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Суп пюре – картофельный			200	540,36	3,43	4,61	21,2	2,00
Картофель	120,00	90,00		77,00	2,00	0,40	16,3	
Морковь	15,00	12,00		4,04	0,16	0,01	0,86	0,60
Лук репчатый	13,0	11,00		3,22	0,11	0,02	0,66	0,80
Молоко	100,00	100,00		17,76	0,87	0,96	1,41	0,39
Масло сливочное	4,00	4,00		26,44	0,03	2,90	0,05	
Масло растительное	1,00	1,00		10,79		1,20		
Сухари пшеничные	3,00	3,00		11,94	0,26	0,32	2,00	
Соль йодированная	1,00	1,00						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Картофель отварить в очищенном виде, протереть через сито или размять толкучкой. Протертый картофель перекладывают в кастрюлю, добавляют соль, при непрерывном взбивании подливают горячее кипяченое молоко, ставят на плиту и продолжают взбивать, чтобы пюре получилось без комочков, белое, пышное; доводят до кипения, добавляют морковь, лук, сливочное масло. Хлеб нарезать небольшими кубиками и подсушить в духовке.

Требование: Цвет светло – коричневый, Вкус и запах свойственные набору продуктов

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: ***Кофейный напиток с молоком***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Кофейный напиток с молоком			200	105,77	3,17	3,25	15,96	1,30
Кофейный напиток	2,00	2,00		6,65	0,27	0,05	1,28	
Молоко	140,00	140,00		59,20	2,90	3,20	4,70	1,30
Сахар - песок	10,00	10,00		39,92			9,98	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи 45 С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Цвет светло – коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно жидкий

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Какао с молоком			200	105,77	3,17	3,25	15,96	1,30
Кофейный напиток	2,00	2,00		6,65	0,27	0,05	1,28	
Молоко	140,00	140,00		59,20	2,90	3,20	4,70	1,30
Сахар - песок	10,00	10,00		39,92			9,98	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1:1 с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко, сахар и все тщательно перемешать и довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи – не выше 60 С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требование: Цвет светло – коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, приятный, умеренно жидкий

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: *Хлеб с маслом*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 45 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Хлеб с маслом			45	146,09	2,88	7,75	16,23	
Хлеб пшеничный	38,00	38,00		80,00	2,80	0,50	16,10	
Масло сливочное	7,00	7,00		66,09	0,08	7,25	0,13	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Хлеб намазывают маслом. Требования к качеству Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: *Хлеб с сыром*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 45 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Хлеб с сыром			50	131,69	6,75	4,49	16,10	0,11
Хлеб ржаной	38,00	38,00		80,00	2,80	0,50	16,10	
Сыр	12,0	11,50		51,69	3,95	3,99		0,11

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Для бутерброда сыр нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: ***Салат из свежей капусты с растительным маслом***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Салат из св. капусты с растительным маслом			60	63,51	1,03	4,06	6,03	23,00
Капуста белокочанная	68,00	54,00		12,20	0,90	0,05	2,35	22,50
Масло растительное	3,00	3,00		33,96		4,00		
Сахар - песок	3,00	3,00		11,98			2,99	
Соль йодированная	0,50	0,50						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Свежую белокочанную капусту очистить, вымыть, обдать кипятком, мелко нашинковать, растереть с солью, отжать от сока. Добавить сахар, заправить растительным маслом.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требование: Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: ***Салат из св. помидоров с маслом растительным***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Салат из св. помидоров с маслом растительным			60	65,72	0,61	6,10	2,09	13,7
Помидоры	60,00	58,00		11,77	0,61	0,11	2,09	13,7
Масло растительное	2,00	2,00		53,95		5,99		
Соль йодированная	0,30	0,30						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
Свежие помидоры вымыть, удалить плодоножки, мелко нарезать, немного посолить, перед раздачей заправить растительным маслом.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требование: Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: ***Салат из свежих огурцов с растительным маслом***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийн ость, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Салат из свежих огурцов с растительным маслом			60	60,26	0,45	6,05	1,40	5,58
Огурцы	70,00	56,8		6,31	0,45	0,06	1,40	5,58
Масло растительное	3,00	3,00		53,95		5,99		
Соль йодированная	0,30	0,30						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Свежие огурцы промыть, мелко нарезать (кружочками или ломтиками), немного посолить, перед раздачей заправить растительным маслом.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование: Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: ***Свекольник со сметаной***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Свекольник со сметаной			200	103,26	1,86	4,97	12,83	13,62
Свекла	66,00	53,00		22,31	0,80	0,05	4,66	5,30
Картофель	46,00	35,00		26,88	0,70	0,14	5,71	7,00
Морковь	16,00	12,00		2,70	0,10	0,01	0,55	0,40
Лук репчатый	15,00	13,00		3,62	0,13	0,02	0,74	0,90
Сахар - песок	1,00	1,00		3,99			1,00	
Масло растительное	3,00	3,00		35,96		4,00		
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15%	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Очищенную и вымытую свеклу нарезать соломкой или нашинковать. Быстрозамороженную свеклу используют не размораживая. Приготовить бульон из курицы. Процедить. Свеклу сложить в кастрюлю, добавить бульон и тушить, закрыв крышкой. В кипящий куриный бульон кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая), варят 7-10 минут. Добавляют морковь, лук (замороженные овощи - не размораживая), свеклу, соль и варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию цвет блюда малиновый. Не допустим привкус сырой свеклы.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: ***Щи со свежей капустой со сметаной***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Щи со свежей капустой со сметаной			200	57,38	1,59	2,89	6,61	27,1
Капуста белокочанная	63,00	50,00		12,20	0,90	0,05	2,35	22,5
Картофель	70,00	55,00		14,74	0,40	0,08	3,26	4,00
Морковь	16,00	13,50		4,04	0,16	0,01	0,83	0,60
Лук репчатый	15,00	13,00		3,62	0,13	0,02	0,74	0,90
Масло растительное	3,00	3,00		14,98		2,00		
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15%	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют. В кипящую воду закладывают картофель и варят до полуготовности 7-10 минут. Затем добавляют капусту, лук, морковь (замороженные овощи – не размораживая), соль и варят до готовности 10 – 15 минут. В готовые щи добавляют сметану, зелень и доводят до кипения.

Требования: консистенция овощей мягкая, вкус и запах свойственные данному набору продуктов. Не допускается запах переваренной капусты.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: *Суп – лапша на курином бульоне*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Суп – лапша на курином бульоне			200	85,43	1,98	3,13	12,2	0,93
Макаронные изделия	16,00	16,0		51,23	1,76	0,21	11,1	
Морковь	18,00	15,30		3,03	0,12	0,01	0,62	0,45
Лук репчатый	15,00	13,00		1,93	0,07	0,01	0,39	0,48
Масло сливочное	4,00	4,00		21,44	0,03	2,90	0,05	
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15%	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
Приготовить бульон из курицы. Процедить. В кипящий бульон положить морковь (замороженную морковь - не размораживая), лук, всыпать вермишель и помешивая довести до кипения; варить 10-15 мин. Требования. Бульон прозрачный, цвет желтоватый. Вкус и запах свойственные свежеваренному куриному бульону. Вермишель не переваренная.

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: ***Суп картофельный с бобовыми***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Суп картофельный с бобовыми			200	128,76	4,52	4,55	17,4	11,3
Картофель	66,00	50,00		31,40	1,00	0,20	8,15	10,0
Горох (фасоль)	16,00	16,00		47,01	3,28	,32	7,92	
Морковь	12,00	10,00		3,37	0,13	0,01	0,69	0,50
Лук репчатый	10,00	8,00		3,22	0,11	0,02	0,66	0,80
Масло растительное	3,00	3,00		35,96		4,00		
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15 %	4,00	4,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Фасоль (горох) перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль (горох) залить кипящей водой и варить до неполного разваривания (минут 25-30). Приготовить куриный бульон, вареное куриное мясо вынуть из бульона, бульон процедить, курицу отделить от костей и добавить в бульон. В готовый бульон закладывают фасоль, мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, добавить в кипящий бульон с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить соль. В готовый суп положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Требование: Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: ***Суп рассольник с перловкой***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Суп рассольник с перловкой			200	119,96	2,41	4,38	17,7	13,6
Картофель	80,00	60,00		39,08	1,20	0,24	9,78	12,0
Крупа перловая	10,00	10,00		31,50	0,93	0,11	6,69	
Морковь	13,00	10,00		2,70	0,10	0,01	0,55	0,40
Масло растительное	3,00	3,00		35,16		4,00		
Огурцы соленые	13,00	12,00		1,31	0,10	0,01	0,20	0,60
Лук репчатый	10,10	9,00		2,41	0,08	0,01	0,49	0,60
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15 %	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Приготовить куриный бульон, вареное куриное мясо вынуть из бульона, бульон процедить, курицу отделить от костей. В готовый бульон закладывают овощи, предварительно промытые, тщательно очищенные и повторно промытые в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления. Требования: Консистенция овощей мягкая, цвет супа - светло-желтый, вкус и запах в меру острый, аромат овощей.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: **Борщ со сметаной**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Борщ со сметаной			200	95,99	1,85	4,93	11,3	21,6
Свекла	30,00	24,00		10,10	0,36	0,02	2,11	2,40
Капуста белокочанная	40,00	32,00		7,81	0,58	0,03	1,50	14,4
Морковь	13,00	13,00		2,70	0,10	0,01	0,55	0,40
Лук репчатый	11,00	10,00		1,61	0,06	0,01	0,33	0,40
Картофель	30,00	26,00		15,36	0,40	0,08	3,26	4,00
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	
Масло растительное	3,00	3,00		35,96		4,00		
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15 %	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02
Свекла	30,00	24,00		10,10	0,36	0,02	2,11	2,40

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Приготовить куриный бульон, вареное куриное мясо вынуть из бульона, бульон процедить, куру отделить от костей. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный брусками, варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить в небольшом количестве бульона в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи: белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, отделенную от кости куру, соль, сахар положить в кипящий бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить.

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: **Суп овощной со сметаной и курой**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Суп овощной со сметаной и курой			200	103,26	1,86	4,97	12,8	13,6
Кура	25,00	18,00		38,7	5,1	4,7	1,4	
Картофель	60,00	50,00		26,88	0,70	0,14	5,71	7,00
Морковь	25,00	20,00		2,70	0,10	0,01	0,55	0,40
Лук репчатый	10,00	8,00		3,62	0,13	0,02	0,74	0,90
Зеленый горошек	15,00	15,00		2,50	0,10	0,03	0,45	0,30
Масло растительное	2,00	2,00		35,96		4,00		
Соль йодированная	1,00	1,00						
Сметана 15%	8,00	8,00		7,80	0,13	0,75	0,17	0,02

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Очищенный промытый картофель нарезают кубиками, морковь шинкуют. В процеженный подсоленный куриный бульон закладывают нарезанный картофель и варят до полуготовности (7-10 минут), затем закладывают, морковь, зеленый горошек (замороженные овощи - не размораживая). Варят до готовности (10-15 минут). В готовый суп добавляют зелень и доводят до кипения.

Требования:

Овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция - мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей. Цвет бульона светло-желтый.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: ***Каша гречневая рассыпчатая с овощами***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша гречневая рассыпчатая с овощами			100	273,53	9,16	7,77	41,56	2,25
Крупа гречневая	40,00	50,00		212,87	8,69	2,28	39,19	
Лук репчатый	20,00	17,00		6,03	0,21	0,03	1,23	1,50
Морковь	27,00	24,00		5,06	0,20	0,02	1,04	0,75
Соль йодированная	0,80	0,80						
Масло сливочное	5,00	5,00		49,57	0,06	5,44	0,10	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Подготовленную крупу кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Подготовленные морковь и репчатый лук (замороженные овощи -не размораживая) припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В готовую гречневую кашу добавить доведенное до кипения сливочное масло, припущенные овощи, соль и все и перемешать. Температура подачи 65С.

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: ***Гуляш из мяса говядины***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Гуляш из мяса говядины			100	161,30	10,98	11,57	3,36	1,10
Говядина 1 категория	75,00	56,00		122,08	10,42	8,98		
Масло растительное	3,0	3,00		23,13	0,03	2,54	0,05	
Лук репчатый	15,00	12,00		4,42	0,15	0,02	0,90	1,10
Мука	4,0	4,0		11,67	0,38	0,05	2,41	
Морковь	15,00	12,00		2,3	0,05	0,01	0,2	0,3
Томат	4,00	4,00		1,26	0,06		0,26	
Соль йодированная	0,70	0,70						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку. Консистенция: мяса - сочная, мягкая. Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: ***Компот из сухофруктов***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Компот из сухофруктов			200	85,72	0,23	0,05	14,98	0,33
Сухофрукты	16,00	16,00		25,84	0,23	0,05	0,01	0,33
Сахар - песок	10,00	10,00		59,88			14,97	
Витамин С	0,05	0,05						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: ***Хлеб пшеничный витаминизированный***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Хлеб пшеничный витаминизированный			60	94,00	3,95	0,50	24,15	
Хлеб пшеничный витаминизированный	60,00	60,00		94,00	3,95	0,50	24,15	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Продукт производственного приготовления.

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: **Кисель**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Кисель			200	66,88			19,97	
Концентрат киселя	12,00	12,00		7,00			5,00	
Сахар - песок	10,00	10,00		59,88			14,97	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **Пряник**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Пряник			30	59,00	9,70	3,10	52,60	
Пряник	30	30		59,00	9,70	3,10	52,60	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Продукт производственного приготовления.

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: **Фрукты (яблоко)**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Фрукты			100	57,80	0,10	0,10	12,20	4,80
Яблоко	110,00	100,00		57,80	0,10	0,10	12,20	4,80

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: ***Каша рисовая рассыпчатая с овощами***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Каша рисовая рассыпчатая с овощами			100	273,53	9,16	7,77	41,56	2,25
Крупа рисовая	40,00	50,00		212,87	8,69	2,28	39,19	
Лук репчатый	20,00	17,00		6,03	0,21	0,03	1,23	1,50
Морковь	27,00	24,00		5,06	0,20	0,02	1,04	0,75
Соль йодированная	0,80	0,80						
Масло сливочное	5,00	5,00		49,57	0,06	5,44	0,10	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Подготовленные морковь и репчатый лук (замороженные овощи -не размораживая) припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В готовую рисовую кашу добавить доведенное до кипения сливочное масло, припущенные овощи, соль и все и перемешать. Температура подачи 65С.

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: **Компот из фруктов**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Компот из фруктов			200	143,97	0,12	0,27	35,87	4,60
фрукты	50,00	45,00		84,09	0,12	0,27	20,90	4,60
Сахар - песок	10,00	10,00		59,88			14,97	
Витамин С	0,05	0,05						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования. Цвет сиропа – прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: ***Печенье***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Печенье			30	90,16	1,28	3,36	13,70	
Печенье	30,00	30,00		90,16	1,28	3,36	13,70	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления
<i>Продукт производственного приготовления.</i>

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: *Йогурт*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Йогурт			180	105,00	4,60	4,60	27,00	
Йогурт	180	180		105,00	4,60	4,60	27,00	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Готовый продукт промышленного производства. Напитки кисломолочные разливают в стаканы; напитки кисломолочные в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи: не ниже 15 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Картофельное пюре			150	147,03	3,28	4,80	22,6	26,8
Картофель	177,00	133,0		102,14	2,66	0,53	21,6	26,6
Молоко	40,00	40,00		11,84	0,58	0,64	0,94	0,26
Масло сливочное	5,00	5,00		33,05	0,04	3,63	0,07	
Соль йодированная	1,00	1,00						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Требования: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: **Котлета мясная с соусом**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 140 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийность ь, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Котлета мясная с соусом			100\40	290,85	18,0	20,3	8,96	0,43
Говядина 1 категории	80,00	70,00		149,60	15,1	9,92		
Хлеб пшеничный	10,00	10,00		16,88	0,55	0,06	3,54	
Молоко	12,00	12,00		19,54	0,96	1,06	1,55	0,43
Яйцо куриное	1/5ш.	4,00		9,42	0,76	0,69	0,04	
Масло растительное	3,00	3,00		23,13	0,03	2,54	0,05	
Лук репчатый	15,00	12,00		4,42	0,15	0,02	0,90	1,10
Мука	4,00	4,00		11,67	0,38	0,05	2,41	
Морковь	10,00	7,00		2,3	0,05	0,01	0,2	0,3
Лук репчатый	10,00	8,00		3,42	0,10	0,01	0,70	0,80
Томат	4,00	4,00		1,26	0,06		0,26	
Соль йодированная	0,70	0,70						

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формируют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным. Сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 мин.

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят отваром овощным (водой), размешивают до образования однородной массы, варят на слабом огне в течение 10-15 мин, добавляют томат-пюре, соль поваренную йодированную, варят при слабом кипении, помешивая, в течение 5-10 мин, процеживают, заправляют маслом сливочным и, помешивая, доводят до кипения.
Температура подачи: не ниже 65 С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Чай с молоком			200	87,30	2,36	2,57	13,75	1,04
Чай	1,00	1,00		0,02	0,04	0,01	0,01	
Молоко	80,00	80,00		47,36	2,32	2,56	3,76	1,04
Сахар - песок	10,00	10,00		39,92			9,98	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: **Фрукты (груша)**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Фрукты			100	40,80	0,40		9,80	
Груша	110,00	100,0		40,80	0,40		9,80	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Груши перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: ***Пирожок с картошкой***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Пирожок с картошкой			60	243,00	6,00	9,00	33,0	0,26
Мука	41,00	40,00		136,74	4,43	0,53	28,2	
Молоко	15,00	15,00		8,88	0,44	0,48	0,71	0,20
Дрожжи	1,00	1,00		1,09	0,13	0,03	0,09	
Сахар - песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Яйцо куриное	1/5ш,	4,00		6,28	0,51	0,46	0,03	
Соль йодированная	0,10	0,10						
Картофель	30,00	24,00		4,70	0,20	0,02	1,05	0,80
Масло растительное	2,00	2,00		44,96		5,00		
Масло сливочное	2,00	2,00		13,22	0,02	1,45	0,03	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Из муки, молока, яиц, сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться (поставить в теплое место). Из дрожжевого теста формируют шарики. Выкладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 230 -240 С 10 – 12 минут до образования румяной корочки.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: ***Капуста тушеная с говядиной***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Капуста тушеная с говядиной			250	186,72	11,1	9,65	14,9	78,2
Капуста белокочанная	200,00	140,00		41,48	3,06	0,17	7,99	76,5
Говядина	75,00	60,00		87,20	7,44	6,40		
Лук репчатый	30,00	24,00		4,02	0,14	0,02	0,82	1,00
Морковь	30,00	23,00		5,06	0,20	0,02	1,04	0,75
Соль йодированная	1,00	1,00						
Масло растительное	3,00	3,00		26,97		3,00		

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Мясо нарезать на кусочки, обжарить до образования корочки. Лук, морковь мелко нарезать, слегка спассеровать. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой лук, морковь и тушат до готовности. За 5 мин. До конца тушения капусту заправляют мукой, пассерованный с сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству: Цвет светло-коричневый. Вкус кисло-сладкий. Запах тушеной капусты, овощей, пряностей. Консистенция сочная, слабохрустящая.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: **Фрукты (банан)**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Фрукты			100	96,00	1,50	0,05	21,0	
Банан	120	100		96,00	1,50	0,05	21,0	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

*Бананы перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают кипяченой теплой водой.
От кожуры очищают перед применением.*

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: **Чай сладкий**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Чай сладкий			200	39,94	0,04	0,01	9,99	
Чай	0,20	0,20		0,02	0,04	0,01	0,01	
Сахар – песок	10,00	10,0		39,92			9,98	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

В кастрюлю насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: ***Булочка по-домашнему***

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Булочка по - домашнему			60	243,56	5,99	9,35	33,7	0,26
Мука	41,00	40,00		136,74	4,43	0,53	28,2	
Молоко	15,00	15,00		8,88	0,44	0,48	0,71	0,20
Дрожжи	2,00	2,00		1,09	0,13	0,03	0,09	
Сахар - песок	4,00	4,00		15,97			3,99	
Яйцо куриное	1/8 ш,	4,00		6,28	0,51	0,46	0,03	
Соль йодированная	0,10	0,10						
Масло сливочное	2,00	2,00		13,44	0,01	1,90	0,05	
Масло растительное	2,00	2,00		44,96		5,00		

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

В теплом молоке (30-35° С) развести дрожжи, добавить сахар, муку, яйца, масло, замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало, затем поставить в теплое место и дать подняться, после чего из теста разделить круглые лепешки, уложить их на противень, смазанный маслом, сверху смазать яйцом и маслом и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240° С до готовности.

Требования к качеству: Булочка круглой формы, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый.

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: ***Плов из мяса говядины***

Сборник рецептур: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Плов из мяса говядины			200	480,25	19,6	23,4	47,4	3,00
Говядина 1 категории	75,00	65,00		174,40	14,8	12,8		
Крупа рисовая	40,00	40,00		199,80	4,20	0,60	44,1	
Морковь	40,00	36,00		10,11	0,39	0,03	2,07	1,50
Лук репчатый	30,00	27,00		6,03	0,21	0,03	1,23	1,50
Соль йодированная	1,50	1,50						
Масло растительное	3,00	3,00		40,96		5,20		
Масло сливочное	5,00	5,00		33,09	0,04	3,75	0,6	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Мясо говядины варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30 г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1), добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Требования: Внешний вид - рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет - мяса - светло-коричневый, риса - серовато-белый, овощей - светло-желтый. Консистенция — мяса и риса - мягкая, плова - рассыпчатая, сочная. Запах - свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус - характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **Вафли**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Вафли			30	18,00	4,80	1,50	26,3	
Вафли	30,00	30,00		18,00	4,80	1,50	26,3	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Продукт производственного приготовления.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: *Рулет мясной со спагетти и соусом*

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийность, ккал	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Рулет мясной со спагетти и соусом			140/40	209,92	12,5	6,70	24,8	0,13
Говядина 1 категории	75,00	70,00		74,80	7,56	4,96		
Яйцо куриное	1/4 ш.	5,00		9,42	0,76	0,69	0,04	
Молоко	15,00	15,00		6,00	0,29	0,32	0,47	0,13
Лук репчатый	13,00	10,00		3,22	0,11	0,02	0,66	0,80
Соль йодированная	1,00	1,00						
Спагетти	35,00	35,00		119,70	3,95	0,73	24,3	
Томат	4,00	4,00		1,26	0,06		0,26	
Масло сливочное	3,00	3,00		33,05	0,04	3,63	0,07	
Морковь	10,00	7,00		2,3	0,05	0,01	0,2	0,3
Мука	5,00	5,00		16,68	0,54	0,07	3,45	
Лук репчатый	10,00	8,00		3,42	0,10	0,01	0,70	0,80
Масло растительное	1,00	1,00		5,96		1,00		

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

Готовый мясной фарш положить частями на влажную салфетку, расправить на ней так, чтобы получился толщиной 2 см. и длиной 20-30 см. положить на его середину отварной и заправленный спагетти. Затем, приподнимая края салфетки, соединить края фарша и придать ему форму рулета. Переложить рулет швом вниз на смазанный маслом противень, снять салфетку, сверху смазать яйцом, слегка посыпать сухарями, обрызгать маслом и, сделав в нем несколько проколов вилкой, поставить в духовой шкаф на 30-40 минут. Спагетти засыпают в подсоленную кипящую воду и варят почти до готовности, затем откидывают на дуршлак или решето. Отцеженный спагетти перекладывают в кастрюлю, к нему добавляют поджаренный лук. В остывший спагетти добавляют яйца и все перемешивают.

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Сборник рецептов: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийно сть, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Чай с лимоном			200	41,59	0,09	0,02	10,1	
Чай	1,00	1,00		0,02	0,04	0,01	0,01	
Сахар – песок	10,00	10,00		39,92			9,98	
Лимоны	10,00	8,00		1,65	0,05	0,01	0,15	

Технологическая карта приготовления блюда в ОУ:

Технология приготовления

В кастрюлю насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций довести до кипения и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай непрозрачный и тускло-коричневого цвета, значит он неправильно заварен.