

технологические карты к школьному меню

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_01_____

Наименование блюда: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Молоко	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное	24	24	2,4	2,4
Выход:				

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,4	18,3	21,1	262,7

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_02__

Наименование блюда: Горячий бутерброд с колбасой.

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса	16	15	1,6	1,5
Сыр российский	10,5	10	1,0	1,0
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Огурцы консервированные	16	11	1,6	1,1
Выход:		60		6,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,3	10,5	13,8	194,9

Технология приготовления: На ломтик хлеба укладывают колбасу нарезанную тонкими кружочками ,огурцы нарезанные тонкими ломтиками. ,сверху кладут сыр. Ставят в жарочный шкаф на 2-3 минуты.

Требования к качеству: корочка хрустящая сырная ,слегка расплавленная .На ломтиках хлеба аккуратно уложены кружочки колбасы и огурцов.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_03____

Наименование блюда: Борщ с мясом кур

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	20	10	2,0	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Свекла	60	48	6,0	4,8
Картофель	100	70	10,0	7,0
Капуста свежая	120	90	12,0	9,0
Мясо кур.	45	37	4,5	3,7
Масло раст.	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	1	1	0,1	0,1
Томат - паста	4	4	0,4	0,4
Выход:		300		30,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,3	10,5	22	227,5

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 минут до окончания его варки.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

На поверхности борща блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_04__

Наименование блюда: Запеканка творожная.

Номер рецептуры 185

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	124	120	12,4	12,0
Крупа манная	25	25	2,5	2,5
Яйцо	10	10	1,0	1,0
Сметана	8	8	0,8	0,8
Сахар	10	10	1,0	1,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
23	11	29,4	309,7

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно заваренной и охлажденной крупой манной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_05__

Наименование блюда: Котлета мясная

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина	110	81	11,0	8,1
Масло слив.	12	12	1,2	1,2
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	10	10	1,0	1,0
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Масло растит.	2	2	0,2	0,2
Яйцо	6	6	0,6	0,6
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		110		11,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15,9	22,5	5,2	286,9

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_06__

Наименование блюда: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	60	60	6,0	6,0
Вода	300	300	30,0	30,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Выход:		180		18,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,3	10,7	40,9	285,1

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_7____

Наименование блюда: Рыба тушеная с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе горбуша	106	90	10,6	9,0
Морковь	40	35	4,0	3,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,2	8	6,9	176,4

Технология приготовления:

Рыбу филе нарезают под углом 90° (по одному куску на порцию), укладывают в смазанный маслом сотейник слоями (или на противень): слой рыбы, слой овощей и т. д. Овощи, нарезанные соломкой, заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют томат – пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят лавровый лист.

Рыбу отпускают с соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло – оранжевый, на разрезе – белый. Аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томата – пасты

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_8_____

Наименование блюда: Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	144	120	14,4	12,0
Морковь	15	12	1,5	1,2
Лук репчатый	15	10	1,5	1,0
Масло растительное.	2,5	2,5	0,25	0,25
Мясо говядина	63	54	6,3	5,4
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
12,4	11,6	21,9	351,1

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_9_____

Наименование блюда: гречка отварная

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	102	102	10.2	10.2
Крупа гречневая	60	60	6,0	6,0
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Выход:		180		18,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,7	11,4	40,1	285,4

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_10_____

Наименование блюда: Перловая каша

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	60	60	6,0	6,0
Вода	102	102	10.2	10.2
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,1	8,7	42,7	265,5

Технология приготовления: подготовленную перловую крупу кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении до готовности. Готовую крупу заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_11____

Наименование блюда: гуляш из куриного филе

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	139	139	6,06	5,44
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Лук репчатый	11,0	9,0	1,1	0,9
Морковь	18	15	1,8	1,5
Томатная паста	12	12	1,2	1,2
Масса тушеного мяса	---	40	---	4,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		80		

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,59	17.89	4.76	168,1

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой и заправляют мукой.. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения тушат 5-7 минут.. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело.

Консистенция: куриное филе - мягкая.. Цвет: куриного филе серый, цвет овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе и овощей, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_12____

Наименование блюда: Плов из куриного филе

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	60,64	54,4	6,06	5,44
Крупа рисовая	42,0	42,0	4,2	4,2
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Лук репчатый	11,0	9,0	1,1	0,9
Морковь	11,4	9,0	1,14	0,9
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Масса тушеного мяса	---	40	---	4,0
Масса гарнира	---	120	---	12,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		150		16,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
12,9	6,08	30,77	221,1

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с рисом и овощами. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело, рис рассыпчатый.

Консистенция: куриное филе - мягкая, риса - мягкая. Цвет: куриного филе серый, риса и овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе, риса и овощей, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 13 _____

Наименование блюда: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	89	74	8,9	7,4
Масса готовой печени	---	50	---	5,0
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соус сметанный с луком	---	50	---	0,5
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Соус	---	50	---	0,5
Выход:		50/58		5,0/5,8

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
16,3	9,6	5,3	172,8

Технология приготовления: Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковородку с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 минуты. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку.

Требования к качеству: Внешний вид: характерный для данных продуктов. Консистенция однородная мягкая форма нарезки сохранена.

Вкус и запах: характерный для печени не допускается запах подгорелых продуктов.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 14

Наименование блюда: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Лимон	6,5	5,7
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам. Предварительно промыть теплой водой, ошпарить кипятком

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 15 _____

Наименование блюда: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Чай черный байховый	0,6	0,6
Сахара - песок	12	12
Вода	185	185
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,133	0,005	12,190	46,29

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_16____

Наименование блюда: Компот из кураги

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
Вода	173	173
Курага	15	15
Сахара - песок	12	12
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,608	0,038	19,63	76,39

Технология приготовления: Курагу перебирают, удаляют посторонние примеси, промываю в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 17 _____

Наименование блюда: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
вода	173	173
сухофрукты	15	15
Сахара - песок	12	12
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,608	0,038	19,63	76,39

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промываю в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 18

Наименование блюда: Чай с шиповником

Номер рецептуры: 388

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
шиповник	10	10
Сахара - песок	12	12
Вода	178	178
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,125	0,005	14.190	54.29

Технология приготовления: шиповник промывают разминают затем засыпают в кипящую воду варят 20- 30 минут . процеживают добавляют сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид :напиток цвета заваренного чая

Консистенция: однородная прозрачная.

Цвет: темно-красный

Вкус: насыщенный , умерено сладкий с легкой кислинкой. Без постороннего запаха.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 19 _____

Наименование блюда: Кисель из свежемороженой ягоды

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
вода	218	218
Ягода свежемороженая	8	8
Сахара - песок	24	24
Крахмал картофельный	10	10
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,23	0,11	27,63	111,39

Технология приготовления: ягоды перебирают , промывают в теплой воде. Подготовленные плоды заливаю половиной горячей воды, нагревают до кипячения варят 10-15 минут протирают добавляют оставшуюся воду. добавляют сахар доводят до кипения .вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид :однородная не прозрачная жидкость без пленок на поверхности

Консистенция: однородная средней густоты

Цвет: темно-красный

Вкус: ягод входящим в состав.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №__20____

Наименование блюда: Суп картофельный с колбасой.

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса.	30	24	3,0	2,4
Картофель	140	100	14,0	10,0
Морковь	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,1	6,7	17,5	158,7

Технология приготовления: овощи нарезают: картофель брусочками, лук мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут колбасу, проваривают. Затем кладут картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 10-15 мин до готовности супа добавляют соль, специи.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: овощи сохранили форму нарезки. Вкус умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №__21__

Наименование блюда: Борщ с мясом

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	140	100	14,0	10,0
Мясо говядина	47	40	4,7	4,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Картофель	70	40	7,0	4,0
Специи	1	1	0,1	0,1
Томат - паста	3	3	0,3	0,3
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
10	9,7	13,7	182,1

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют бульон, масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и специи и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, соль. И вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: капуста шинкованная, морковь нарезана соломкой, картофель брусочками. Консистенция густая. Вкус кисловатый, приятный, без горечи, запах характерный для солянки.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 22

Наименование блюда: омлет с колбасой

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	80	80	8,0	8,0
Молоко	40	40	4,0	4,0
Колбаса	33	33	3,3	3,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
14,4	19	4,4	246,2

Технология приготовления: подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца размешивают. В яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Нарезанную на кусочки колбасу выкладывают на смазанный маслом противень, смесь омлета выливают на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в течении 8-10 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт.и соединять с общей массой. Перед подачей омлет нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: консистенция омлета нежная, пористая, колбаса распределена равномерно, цвет сохранился.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 23 _____

Наименование блюда: Биточки рыбные

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	100	80	10,0	8,0
Яйцо	8	8	0,8	0,8
Масло слив.	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	20	20	2,0	2,0
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растит.	3	3	0,3	0,3
Молоко	19	19	1,9	1,9
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15	13	7,3	206,2

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 24

Наименование блюда: Запеканка творожная.

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	104	100	10,4	10,0
Крупа манная	20	20	2,0	2,0
Яйцо	10	10	1,0	1,0
Сметана	6	6	0,6	0,6
Сахар	8	8	0,8	0,8
Соль	1	1	,01	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19	8	23,7	242

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно заваренной и охлажденной крупой манной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_25__

Наименование блюда: Котлета мясная рубленая

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина	95	80	9,5	8,0
Масло слив.	9	9	0,9	0,9
Молоко	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	10	10	1,0	1,0
Сухари панировочные	4	4	0,4	0,4
Масло растит.	2	2	0,2	0,2
Яйцо	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		90		9,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15,9	22,5	5,2	286,9

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_26__

Наименование блюда: Рожки отварные

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,2	9,1	33,8	237,9

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: булочка

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в.с.	22	22	2,2	2,2
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Яйцо	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Дрожжи	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		60		6,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
2,8	5,5	18,9	136,3

Технология приготовления: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40 С воду, добавляют разведенные в воде процеженные дрожжи, всыпают муку и помешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2 -2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут изюм (повидло), перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы выпекают.

Требования к качеству: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто – румяный. Вкус, свойственный данному виду начинки и теста. Консистенция пышная, пропеченная.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №__28__

Наименование блюда: Каша манная на цельном молоке

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20	2,0	2,0
Молоко	120	120	12,0	12,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,3	9,7	25	208

Технология приготовления: Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 29

Наименование блюда: рис отварной

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	60	60	6,0	6,0
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,1	8,7	42,7	265,5

Технология приготовления: подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 30 _____

Наименование блюда: Рыба тушеная с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе горбуша	95	80	9,5	8,0
Морковь	34	30	3,4	3,0
Лук репчатый	15	12	1,5	1,2
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
16,9	7,4	5,8	157,4

Технология приготовления:

Рыбу филе нарезают под углом 90° (по одному куску на порцию), укладывают в смазанный маслом сотейник слоями (или на противень): слой рыбы, слой овощей и т. д. Овощи, нарезанные соломкой, заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют томат – пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят лавровый лист.

Рыбу отпускают с соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло – оранжевый, на разрезе – белый. Аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томата – пасты

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №__31__

Наименование блюда: Суп гороховый с мясом

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур.	30	24	3,0	2,4
Горох	8	8	0,8	0,8
Картофель	120	80	12,0	8,0
Морковь	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,6	6,7	18,5	168,7

Технология приготовления:

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

Температура подачи 75 *С.

Требования к качеству:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 32 _____

Наименование блюда: Картофель тушеный с мясом

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Морковь	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8
Масло раст.	2	2	0,2	0,2
Мясо говядина	55	40	5,5	4,0
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
9,9	8,9	21,4	205,3

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 33

Наименование блюда: гречка отварная

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных
изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,8	9,8	32,7	238,2

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_34____

Наименование блюда: Рассольник с мясом и сметаной

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	110	80	11,0	8,0
Мясо кур.	30	24	3,0	2,4
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Огурцы соленые	10	10	1,0	1,0
Крупа перловая	8	8	0,8	0,8
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат - паста	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8	7,3	20,3	178,9

Технология приготовления: закладывают мясо, доводят до кипения. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель. Добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи, добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: огурцы, морковь нарезаны соломкой, картофель брусочками. Цвет зеленовато – оливковый разных оттенков. Вкус в меру солоновато – кисловатый, характерный для компонентов предусмотренных рецептурой.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_35__

Наименование блюда: Каша пшеничная на цельном молоке

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	35	35	3,5	3,5
Молоко	120	120	12,0	12,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,3	10,7	35	265

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №__36__

Наименование блюда: Борщ с мясом и сметаной

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Свекла	40	32	4,0	3,2
Картофель	100	70	10,0	7,0
Капуста свежая	80	60	8,0	6,0
Мясо кур.	30	24	3,0	2,4
Масло раст.	3	3	0,3	0,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Томат - паста	3	3	0,3	0,3
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,1	7,5	18,8	175,1

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре; добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

На поверхности борща блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_37_____

Наименование блюда: Котлета рыбная

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	108	80	10,8	8,0
Яйцо	8	8	0,8	0,8
Масло слив.	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растит.	2	2	0,2	0,2
Молоко	19	19	1,9	1,9
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15	12	8,4	201,6

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_38_____

Наименование блюда: Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядины	60	45	6,0	4,5
Картофель	177	150	17,7	15,0
Лук	20	15	2,0	1,5
Морковь	20	15	2,0	1,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Выход:		250		25,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,7	11	27	253,8

Технология приготовления:

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон, по 2 куса на порцию, массой 30-40 г. Картофель, лук нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют. Мясо овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и поверх мяса лежали овощи. Добавляют пассерованное томатное пюре, соль, специи. Продукты должны быть только покрыты жидкостью. Закрывают сотейник крышкой. Тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания кладут лавровый лист.

Отпускают вместе с бульоном и овощами. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству:

Цвет мяса темно красный (с томатом). Консистенция мягкая. Вкус и запах овощей и специй. Куски мяса сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_39_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет; с 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов(курага, изюм, чернослив, яблоко)	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,7	-	31,1	131,2

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Груши сушеные варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин, курагу -10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 ч до их реализации.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную.

Температура подачи 12-15 *С.

Требования к качеству:

Компот не мутный, без посторонних примесей, консистенция жидкая. Вкус умеренно сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта блюда №_40__

Наименование блюда: Компот из кураги

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет; с 11 лет и старше.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курага	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,5	-	21	90

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Курагу варят 10-20 мин.

Температура подачи 14 *С.

Требования к качеству:

Компот не мутный, без посторонних примесей, консистенция жидкая. Вкус умеренно сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_41_____

Наименование блюда: плов с мясом

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо говядина	50	32	5,0	3,2
Крупа рисовая	68	68	6,8	6,8
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	12	8	1,2	0,8
Морковь	20	15	2,0	1,5
Томат паста	2	2	0,2	0,2
Выход:		200		20,0

Химический состав данного блюда на 1 порцию:

Пищевые вещества			
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность
11	15	50,5	381

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и специями обжаривают, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный рис и варят до полуготовности. После того как 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.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция рассыпчатая, овощи и мясо равномерно распределены. Крупа и овощи мягкие. Цвет с оранжевым оттенком. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_43_

Наименование блюда: отвар шиповника

Номер рецептуры: 388

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника	20	20	2,0	2,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход:		200		20,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,68	-	19,3	79,9

Технология приготовления: Сушеные плоды перебрать, промыть, залить горячей водой, довести до кипения, добавить сахар.

Температура подачи 14 С.

Требования к качеству: плоды целые, вкус приятно – сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » _____ 20 ____ года

Технологическая карта № 44_

Наименование блюда: Сосиска в тесте.

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта в том числе (на подпыл)	47.6 1.9	47.6 1.9	4.76	4.76
Меланж для смазки	0.2	0.2		
Сахар	2.4	2.4	0.24	0.24
Соль	1	1	0,1	0,1
дрожжи	0.7	0.7		
вода	20.5	20.5		
Маргарин	2.4	2.4	0,24	0,24
Масса теста	70.5	70.5	7.5	7.5
сосиска	35.5	35.5	3.5	3.5
Выход:		100		10.0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
70.44	282.76	155.77	3809,7

Технология приготовления: из дрожжевого теста разделяют на заготовки. При разделке тестовых заготовок формируют заготовку в форме колбаски. Затем вытягивают в форме жгута и заворачивают в нее сосиску, продолжительность расстойки 35 минут. Затем смазывают меланжем и выпекают.

Требования к качеству: внешний вид продолговатая булочка с румяной корочкой внутри сосиска мякиш пористый сосиска сохранила форму.

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20 ____ года

Технологическая карта №_45

Наименование блюда: Голень куриная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Голень куриная охлажденная	150.8	150.8	15.8	15.8
Сметана	15.8	15.8	1.58	1.58
Чеснок	4.8	3.8	48	38
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	3.0	3.0	0.3	0.3
Выход:		115		15.0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
13.3	11.12	15.77	245,7

Технология приготовления: смазываем куриную голень солью и сметаной посыпаем чесноком укладываем на противень смазанный растительным маслом Ставим в жарочный шкаф на 20 минут при температуре 230 град С