

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 171

МАСЛОМ

Наименование сборника: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	40	40	4,00	4,00
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Выход:	100/3			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,4
Жиры (г):	5,16
Углеводы (г):	25,79
Эн. ценность (ккал):	167,38

Ca (мг):	23,23
В1 (мг):	0,08
Fe (мг):	1,71
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 199

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горох	51	51	5,10	5,10
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	16,8
Жиры (г):	27,1
Углеводы (г):	12,6
Эн. ценность (ккал):	164

Ca (мг):	60,01
В1 (мг):	0,31
Fe (мг):	3,08
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин.

Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: пюре полито маслом.

Консистенция: однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус и запах: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.

Утверждаю:

Шушин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 171

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	33,33	33,33	3,33	3,33
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Выход:	100/3			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,21
Жиры (г):	5,14
Углеводы (г):	12,4
Эн. ценность (ккал):	140,98

Ca (мг):	33,67
B1 (мг):	0,06
Fe (мг):	0,61
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С**
Номер рецептуры: 171 **МАСЛОМ**
Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных
рецептур: учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа перловая	33,33	33,33	3,33	3,33
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Выход:	100/3			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,99
Жиры (г):	5,01
Углеводы (г):	10,2
Эн. ценность (ккал):	141,63

Ca (мг):	20,42
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	0,61
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству. Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 304

РИС ОТВАРНОЙ

Наименование сборника Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.
рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	36	36	3,60	3,60
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,43
Жиры (г):	3,58
Углеводы (г):	24,45
Эн. ценность (ккал):	139,8

Ca (мг):	0,91
В1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, на 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, легко разделяются. Консистенция: однородная, рассыпчатая, зерна - мягкие. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварной рис с маслом. Запах: отварного риса с маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 574

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тютельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	20	20	2,00	2,00
Выход:	20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	9
Эн. ценность (ккал):	44

Ca (мг):	2,76
B1 (мг):	0,014
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 573

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ БЕЛЫЙ

Номер рецептуры: 573

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тютельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб белый	20	20	2,00	2,00
Выход:	20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,52
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	9,84
Эн. ценность (ккал):	46,8

Ca (мг):	4
B1 (мг):	0,022
Fe (мг):	0,22
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 171

МАСЛОМ

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	40	40	4,00	4,00
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Выход:	100/3			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,4
Жиры (г):	5,92
Углеводы (г):	20,25
Эн. ценность (ккал):	171,88

Ca (мг):	18,31
B1 (мг):	0,12
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Шулин А.И.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 419**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 419

Наименование сборника: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/
рецептур: сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина -Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вода	15	15	20	20	25	25
Томатная паста	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5
Мука	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5
Сахар	0,54	0,54	0,72	0,72	0,9	0,9
Соль	0,24	0,24	0,32	0,32	0,4	0,4
Выход:	30		40		50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Выход, гр	Белки(г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Эн. ценность (ккал):
30 гр	0,02	0,98	1,38	15,57
40 гр	0,024	1,31	1,84	20,76
50 гр	0,03	1,64	2,3	25,95

Технология приготовления:

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло- сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 171

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тютельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	60	60	72	72
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход:	150/5		180/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

150/5 гр

Белки(г):	6,65
Жиры (г):	0,53
Углеводы (г):	28,6
Эн. ценность (ккал):	180,7

180/5 гр

Белки(г):	7,98
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	34,32
Эн. ценность (ккал):	216,84

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,00	1,00
Выход:	10			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	7,25
Углеводы (г):	0,13
Эн. ценность (ккал):	66

Ca (мг):	2,4
В1 (мг):	0
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Требования к качеству: Внешний вид кусочки прямоугольной формы. Консистенция мягкая. Цвет соответствует виду масла. Вкус соответствует виду масла. Запах соответствует виду масла. Температура подачи от 10 до 12°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 347

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ" С СОУСОМ

Номер рецептуры: 347

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр.- Пермь, 2021.-401 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Котлеты "Школьные" п/ф	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Масло растительное для обжарки	2,4	2,4	2,8	2,8
Соус томатный	30	30	30	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	6,8
Жиры (г):	12,36
Углеводы (г):	2,1
Эн. ценность (ккал):	127,1

70/30 гр

Белки(г):	7,56
Жиры (г):	13,73
Углеводы (г):	2,33
Эн. ценность (ккал):	141,22

Технология приготовления:

Полуфабрикаты котлеты "Школьные" п/ф раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, затем обжаривают с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 347

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 347

КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ" С СОУСОМ

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр.- Пермь, 2021.-401 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина бескостная	25,8	24	30,1	28
Куриная грудка	27,24	22,8	31,78	26,6
Молоко	12	12	14	14
Хлеб пшеничный	10,2	10,2	11,9	11,9
Сухари панировочные	6	6	7	7
Масло растительное для обжарки	2,4	2,4	2,8	2,8
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Соус томатный	30	30	30	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр	
Белки(г):	6,8
Жиры (г):	12,36
Углеводы (г):	2,1
Эн. ценность (ккал):	127,1

70/30 гр	
Белки(г):	7,56
Жиры (г):	13,73
Углеводы (г):	2,33
Эн. ценность (ккал):	141,22

Технология приготовления:

Зачищенное мясо и мякоть куриной грудки измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2,0 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают с маслом, нагретым до температуры 150-160 °С 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом.

Температура подачи не ниже 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 484

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КИСЕЛЬ

Номер рецептуры: 484

Наименование сборника: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Концентрат киселя плодового или ягодного	24	24	2,40	2,40
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0
Жиры (г):	0

Углеводы (г):	15
Эн. ценность (ккал):	60

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток и непрерывно помешивая доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тефтели рыбные п/ф	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Масло растительное	6	6	7	7
Соус томатный	30	30	30	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	7,93
Жиры (г):	7,47
Углеводы (г):	8,59
Эн. ценность (ккал):	146,4

70/30 гр

Ca (мг):	8,81
В1 (мг):	8,3
Fe (мг):	9,54
C (мг):	162,67

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Полуфабрикаты замороженные тефтели рыбные раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, затем обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Требования к качеству. Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, политые соусом, сбоку гарнир. Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: светло-серый. Вкус: рыбный, приятный, умеренно соленый. Запах: рыбный, приятный. Температура подачи не ниже 65 С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептур:

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех
образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай	62,4	45,53	72,8	53,12
Хлеб пшеничный	8,4	8,4	9,8	9,8
Вода	12	12	14	14
Лук репчатый	10,8	8,4	12,6	9,8
Мука	4,8	4,8	5,6	5,6
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5
Масло растительное	6	6	7	7
Соус томатный	30	30	30	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	7,93
Жиры (г):	7,47
Углеводы (г):	8,59
Эн. ценность (ккал):	146,4

70/30 гр

Са (мг):	8,81
В1 (мг):	8,3
Fe (мг):	9,54
С (мг):	162,67

ё

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде хлебом. В массу добавляют соль, хорошо перемешивают, формируют шарики, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Требования к качеству. Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, политые соусом, сбоку гарнир. Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: светло-серый. Вкус: рыбный, приятный, умеренно соленый. Запах: рыбный, приятный. Температура подачи не ниже 65 С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка	52,92	46,8	61,74	54,6
Хлеб пшеничный	9,6	9,6	11,2	11,2
Вода	14,4	14,4	16,8	16,8
Сухари панировочные	6	6	7	7
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло растительное	3,6	3,6	4,2	4,2
Соус томатный	-	30	-	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 60/30гр

Белки(г):	6,47
Жиры (г):	12,46
Углеводы (г):	0,9
Эн. ценность (ккал):	129,2

на выход 70/30гр

Белки(г):	6,9
Жиры (г):	14,54
Углеводы (г):	1,05
Эн. ценность (ккал):	150,73

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Куриную грудку нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют в котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и ставят в жарочный шкаф. Готовят изделие при температуре 180 - 200°C 20 - 30 мин. В процессе приготовления добавляют небольшое количество воды. Готовность блюда определяется появлением на поверхности поджаристой корочки и выделяющегося прозрачного сока. После выхода из печи температура в толще изделия 65 - 75 °С. В течении 5 - 7 мин продукт за счет внутреннего жара набирает температуру 75 - 80 °С. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Котлеты куриные п/ф	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Масло растительное	3,6	3,6	4,2	4,2
Соус томатный	30	30	30	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 60/30гр	
Белки(г):	6,47
Жиры (г):	12,46
Углеводы (г):	0,9
Эн. ценность (ккал):	129,2

на выход 70/30гр	
Белки(г):	6,9
Жиры (г):	14,54
Углеводы (г):	1,05
Эн. ценность (ккал):	150,73

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Полуфабрикаты замороженные котлеты куриные раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут и ставят в жарочный шкаф. Готовят изделие при температуре 180 - 200°C 20 - 30 мин. В процессе приготовления добавляют небольшое количество воды. Готовность блюда определяется появлением на поверхности поджаристой корочки и выделяющегося прозрачного сока. После выхода из печи температура в толще изделия 65 - 75 °С. В течении 5 - 7 мин продукт за счет внутреннего жара набирает температуру 75 - 80 °С. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянь, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка	65	59,54	65	59,54
или цыпленок-бройлер	96	68	96	68
Масло растительное	2	2	2,67	2,67
Картофель	128,4	96,3	171,2	128
Морковь	25,2	20,16	33,6	27,2
Томатная паста	7,2	7,2	9,6	9,6
Лук репчатый	14,4	12,24	19,2	16
Масло растительное	4,8	4,8	6,4	6,4
Мука	1,2	1,2	1,6	1,6
Соль	0,7	0,7	0,9	0,9
Выход:	150/50		200/50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 150/50гр	
Белки (г):	15,2
Жиры (г):	18,3
Углеводы (г):	31,4
Эн. ценность (ккал):	337,2

на выход 200/50гр	
Белки (г):	16,1
Жиры (г):	20,9
Углеводы (г):	34,25
Эн. ценность (ккал):	358,33

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 минут. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают соус, которым заливают тушеные кусочки мяса птицы, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Требования к качеству: Внешний вид: мясо птицы вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

Номер рецептуры:

2

Наименование сборника
рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных
изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	42	30	70	50
Морковь	18	13,8	30	23
Яблоки	18	12,6	30	21
Масло растительное	3	3	5	5
Соль	0,15	0,15	0,25	0,25
Выход:	60		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 60гр	
Белки (г):	0,36
Жиры (г):	0,83
Углеводы (г):	3,3
Эн. ценность (ккал):	43,8

на выход 100гр	
Белки (г):	0,6
Жиры (г):	1,38
Углеводы (г):	5,5
Эн. ценность (ккал):	73

Технология приготовления:

Белокочанную капусту очищают, промывают, мелко шинкуют соломкой (15*15), добавляют соль и нагревают при постоянном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Осевшую после нагревания капусту охлаждают. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2x15мм). Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом или заправкой для салата, солью, хорошо перемешивают.

Температура подачи: от 10 °С до 14 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Нарезка овощей и яблок аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ООО "ГРАНД"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 582**

Наименование продукта промышленного производства:

ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: 582

Наименование сборника Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021г.
рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье	40	40	4,00	4,00
Выход:		40		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,06
Эн. ценность (ккал):	65,8

Ca (мг):	31,6
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0

Кондитерское изделие (печенье) выдается поштучно.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ХАЛЯЛЬ

Номер рецептуры: 243

ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянь, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сосиски	51	50	51	50
Соус томатный	40	40	50	50
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Выход:	50/40		50/50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 50/40

Белки (г):	5,92
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	3,8
Эн. ценность (ккал):	45,6

на выход 50/50

Белки (г):	6,58
Жиры (г):	5,9
Углеводы (г):	4,22
Эн. ценность (ккал):	50,67

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске сосиски гарнируют и поливают соусом или маслом. Соусы: томатный. Требования к качеству: Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус. Консистенция: сосиски упругие, плотные, сочные. Цвет: светло-розовый. Вкус: мясной, умеренно-солёный. Запах: свежeproгретых сосисок. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С
Номер рецептуры: 171 МАСЛОМ
Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных
рецептур: учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	71	71	85,2	85,2
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	150/5		180/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:
на выход 150/5гр

Белки(г):	8,3
Жиры (г):	4,95
Углеводы (г):	29,3
Эн. ценность (ккал):	162,5

на выход 180/5гр

Белки(г):	9,96
Жиры (г):	5,94
Углеводы (г):	31,16
Эн. ценность (ккал):	185

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	65	59,54	6,50	5,95
или цыпленок-бройлер	99	71	9,90	7,10
Масло растительное	2	2	0,20	0,20
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Соус томатный	50	50	5,00	5,00
Выход:	50/50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,5	Ca (мг):	12,03
Жиры (г):	12,03	B1 (мг):	0,1
Углеводы (г):	4,591	Fe (мг):	1,8
Эн. ценность (ккал):	97,25	C (мг):	8

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы обжаривают до образования корочки, разрубая на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось мясо птицы. Внешний вид: мясо птицы равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: сочная, нежная. Цвет: мяса птицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый. Вкус: умеренно соленый. Запах: свойственный мясу птицы, соуса. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	72	57,6	120	96
Сахар	3	3	5	5
Выход:	60		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

на выход 60гр

Белки(г):	0,74
Жиры (г):	0,056
Углеводы (г):	6,89
Эн. ценность (ккал):	49,02

на выход 100гр

Белки(г):	1,03
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	8,4
Эн. ценность (ккал):	77,7

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают тонкой соломкой не более 5 см, добавляют сахар, выкладывают горкой. Требования к качеству Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови с сахаром. Запах: моркови, приятный. Температура готового блюда при подачи должна быть от 10 °С до 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕННАЯ С

Номер рецептуры: 171

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	60	60	72	72
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5
Выход:	150/5		180/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

150/5 гр

Белки(г):	5,284
Жиры (г):	5,95
Углеводы (г):	30,2
Эн. ценность (ккал):	250,3

180/5 гр

Белки(г):	6,34
Жиры (г):	7,14
Углеводы (г):	33,04
Эн. ценность (ккал):	290,36

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 234**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Биточки рыбные полуфабрикат	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Масло растительное	6	6	7	7
Соус томатный	-	30	-	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	8,045
Жиры (г):	10,58
Углеводы (г):	10,6
Эн. ценность (ккал):	106

70/30 гр

Белки(г):	8,94
Жиры (г):	11,76
Углеводы (г):	11,78
Эн. ценность (ккал):	117,78

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Полуфабрикаты замороженные биточки рыбные раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, а затем обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. При отпуске биточки гарнируют, подливают сбоку соусом или сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Внешний вид: биточки- приплюснутой формы. аккуратно уложены сбоку гарнир и соус. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда):

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай	61,2	44,67	71,4	46,2
Хлеб пшеничный	10,8	10,8	12,6	12,6
Вода	15,6	15,6	18,2	18,2
Сухари панировочные	6	6	7	7
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло растительное	6	6	7	7
Соус томатный	-	30	-	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	8,045
Жиры (г):	10,58
Углеводы (г):	10,6
Эн. ценность (ккал):	106

70/30 гр

Белки(г):	8,94
Жиры (г):	11,76
Углеводы (г):	11,78
Эн. ценность (ккал):	117,78

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным в воде хлебом, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, а затем обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. При отпуске биточки гарнируют, подливают сбоку соусом или сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Внешний вид: биточки- приплюснутой формы. аккуратно уложены сбоку гарнир и соус. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СЫР ПОРЦИЯМИ

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр	11	10	1,10	1,00
Выход:	10			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,32
Жиры (г):	2,7
Углеводы (г):	0
Эн. ценность (ккал):	20,8

Ca (мг):	44
B1 (мг):	0,004
Fe (мг):	0,05
C (мг):	1,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Требования к качеству: Внешний вид ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция мягкая, не крошащаяся. Цвет соответствует виду сыра. Вкус соответствует виду сыра. Запах соответствует виду сыра. Температура подачи от 10 до 12°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 203

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С

Номер рецептуры: 203

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	52,5	52,5	63	63
Соль	1,5	1,5	1,8	1,8
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	150/5		180/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

150/5 гр

Белки(г):	5,55
Жиры (г):	8,95
Углеводы (г):	26,55
Эн. ценность (ккал):	173,2

180/5 гр

Белки(г):	6,06
Жиры (г):	10,74
Углеводы (г):	28,46
Эн. ценность (ккал):	185,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	10	10	1,00	1,00
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,321
Жиры (г):	0,005
Углеводы (г):	21,725
Эн. ценность (ккал):	88

Ca (мг):	100,45
B1 (мг):	0,1
Fe (мг):	0,3
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипяченую горячую воду, добавляют отдельно заваренный чай, добавляют сахар и размешивают, затем разливают по стаканам. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 279

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина (блочное мясо)	52	38	60,67	44,33
Вода	6	6	7	7
Крупа рисовая	5	5	5,83	5,83
Лук репчатый	21	18	24,5	20,83
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Мука	4	4	4,67	4,67
Соль	0,8	0,8	0,9	0,9
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Соус томатный	-	30	-	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр

Белки(г):	8,97
Жиры (г):	8,01
Углеводы (г):	7,12
Эн. ценность (ккал):	142,56

70/30 гр

Белки(г):	9,97
Жиры (г):	8,5
Углеводы (г):	7,9
Эн. ценность (ккал):	152,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, выкладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 минут. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Утверждаю:



Шудин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 279

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тефтели говяжьи (полуфабрикат)	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Соус томатный	-	30	-	30
Выход:	60/30		70/30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60/30 гр	
Белки(г):	8,97
Жиры (г):	8,01
Углеводы (г):	7,12
Эн. ценность (ккал):	142,56

70/30 гр	
Белки(г):	9,97
Жиры (г):	8,5
Углеводы (г):	7,9
Эн. ценность (ккал):	152,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тефтели говяжьи п/ф раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, а затем ставят в жарочный шкаф. Готовят изделие при температуре 180 -200°C 20-30 мин. Тефтели после запекания перекалывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с ароматом лука. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	72,72	57	121,20	95,00
Масло растительное	3,6	3,6	6,00	6,00
Соль	0,15	0,15	0,25	0,25
Выход:	60		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60 гр

Белки(г):	0,84
Жиры (г):	1,66
Углеводы (г):	4,56
Эн. ценность (ккал):	54,6

100 гр

Белки(г):	1,4
Жиры (г):	2,77
Углеводы (г):	7,6
Эн. ценность (ккал):	91

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. Температура подачи: от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы.

Утверждаю:

Шулин А.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 574

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	30	30	3,00	3,00
Выход:	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,5
Жиры (г):	0,3
Углеводы (г):	13,5
Эн. ценность (ккал):	66

Ca (мг):	4,14
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 573

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ БЕЛЫЙ

Номер рецептуры: 573

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб белый	30	30	40	40
Выход:	30		40	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

30 гр

Белки(г):	2,28
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	11,76
Эн. ценность (ккал):	71

40 гр

Белки(г):	3,04
Жиры (г):	0,32
Углеводы (г):	15,68
Эн. ценность (ккал):	94,67

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	20	20	2,00	2,00
Сахар	10	10	1,00	1,00
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,66
Жиры (г):	1,5
Углеводы (г):	20,6
Эн. ценность (ккал):	132,8

Ca (мг):	32,48
В1 (мг):	0,01
Fe (мг):	0,698
C (мг):	0,73

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Температура подачи не ниже +15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица	96	68	96	68
или грудка куриная	65	59,54	65	59,54
Масло растительное	7	7	9,33	9,33
Лук репчатый	12	10,2	16	14
Морковь	15	12,3	20	16
Томатная паста	7,5	7,5	10	10
Крупа рисовая	52,5	52,5	70	70
Соль	0,9	0,9	1	1
Выход:	150/50		200/50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

150/50

Белки(г):	12,01
Жиры (г):	12,95
Углеводы (г):	27,414
Эн. ценность (ккал):	237,67

200/50

Белки(г):	14,01
Жиры (г):	16,19
Углеводы (г):	29,27
Эн. ценность (ккал):	275,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы нарезают кусочками, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось. Требования к качеству. Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса птицы - мягкая, риса - мягкая. Цвет: мяса птицы- серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого. Вкус: специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	59,16	47,34	98,6	78,9
Морковь	7,5	6	12,5	10
Вода	5,82	5,82	9,7	9,7
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
Соль	0,15	0,15	0,25	0,25
Выход:	60		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

60 гр

Белки(г):	0,79
Жиры (г):	1,95
Углеводы (г):	3,88
Эн. ценность (ккал):	36,24

100 гр

Белки(г):	1,32
Жиры (г):	3,25
Углеводы (г):	6,47
Эн. ценность (ккал):	60,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Требования к качеству Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой. Температура готового блюда при подачи должна быть от 10 до 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулин А.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты свежие	114	100	11,40	10,00
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,4	Ca (мг):	16
Жиры (г):	0,4	B1 (мг):	0,03
Углеводы (г):	9,8	Fe (мг):	1,1
Эн. ценность (ккал):	47	C (мг):	10

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод. Срок реализации: в соответствии со сроком годности.

Утверждаю:



Шулин А.И.