



Утверждаю

Директор МОУ « Куреговская СОШ»

А.А. Туктарева

«28» февраля 2023 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

весенне-летний период

СОДЕРЖАНИЕ

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброд с маслом сливочным	1 стр.	№ 1
Бутерброд с сыром	2 стр.	№ 2
Яйцо отварное	3 стр.	№ 3

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком	4 стр.	№ 4
Салат из свежей капусты	5 стр.	№ 5
Винегрет овощной. Винегрет овощной с сельдью.	6 стр.	№ 6
Салат из свежих огурцов	8 стр.	№ 7
Салат из свежих помидор	9 стр.	№ 8
Салат из свежих помидор и огурцов	10 стр.	№ 9

СУПЫ

Бульон из кур	11 стр.	№ 10
Борщ с капустой и картофелем.	12 стр.	№ 11
Щи из свежей капусты с картофелем.	14 стр.	№ 12
Рассольник	15 стр.	№ 13
Суп картофельный с макаронными изделиями.	16 стр.	№ 14
Суп картофельный с бобовыми.	17 стр.	№ 15
Суп крестьянский с крупой	18 стр.	№ 16
Уха со взбитым яйцом.	19 стр.	№ 17
Суп - пюре из картофеля	20 стр.	№ 18
Суп – лапша домашняя.	21 стр.	№ 19
Лапша домашняя	22 стр.	№ 20
Суп с рыбными консервами	23 стр.	№ 21

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

Гуляш.	24 стр.	№ 22
Котлета «Детская»	25 стр.	№ 23
Тефтели мясные.	26 стр.	№ 24
Суфле из говядины	28 стр.	№ 25
Птица или кролик отварные	29 стр.	№ 26
Фрикадельки «Петушок»	30 стр.	№ 27
Колбаска «Витаминка».	31 стр.	№ 28
Плов из птицы.	32 стр.	№ 29
Рагу из овощей	33 стр.	№ 30
Суфле из птицы	34 стр.	№ 31
Суфле «Золотая рыбка»	36 стр.	№ 32
Тефтели рыбные паровые	37 стр.	№ 33
Котлета «Нептун»	38 стр.	№ 34

ГАРНИРЫ

Пюре картофельное	39 стр.	№ 35
Розовое пюре	40 стр.	№ 36
Рис припущенный	41 стр.	№ 37
Макаронные изделия отварные	42 стр.	№ 38
Макаронные изделия отварные с сыром	43 стр.	№ 39
Каша рассыпчатая гречневая	44 стр.	№ 40
Каша рассыпчатая ячневая	44 стр.	№ 40
Капуста тушеная	46 стр.	№ 41

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Запеканка из творога	47 стр.	№ 42
----------------------------	---------	------

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Омлет натуральный.....	49 стр.	№ 43
------------------------	---------	------

БЛЮДА ИЗ КРУП, КАШИ

Сум молочный с макаронными изделиями.....	50 стр.	№ 44
Каша «Дружба» вязкая.....	51 стр.	№ 45
Каша гречневая на молоке вязкая.....	52 стр.	№46
Каша ячневая молочная вязкая	53 стр.	№47
Каша манная молочная жидкая	54 стр.	№ 48
Каша пшенная молочная жидкая.....	55 стр.	№49
Каша рисовая молочная жидкая.....	56 стр.	№ 50

СОУСЫ

Соус томатный	57 стр.	№ 51
---------------------	---------	------

НАПИТКИ

Чай – заварка	58 стр.	№ 52
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	59 стр.	№ 53
Чай с лимоном	60 стр.	№54
Чай с молоком или сливками	61 стр.	№ 55
Кофейный напиток	62 стр.	№56
Какао с молоком	63 стр.	№57
Компот из смеси сухофруктов	64 стр.	№58
Компот из изюма	65 стр.	№ 59
Компот из свежих пловов	66 стр.	№ 60
Напиток лимонный.....	68 стр.	№ 61
Соки овощные, фруктовые, ягодные	69 стр.	№ 62

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом сливочным.

Номер рецептуры: № 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

1. Бутерброды с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Масло сливочное	10	10
Хлеб пшеничный	30	30
Выход	-	40

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают слегка размягченным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствующий маслу и хлебу.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный доброкачественным продуктам.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин с, мг.
Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
2,457	7,55	14,62	136	-

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 2

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

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

3. Бутерброды с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сыр российский	16	15
или голландский	16,5	15
или костромской	16	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	50

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают слегка размягченным маслом, сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

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

Консистенция: хлеба и сыра – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствует виду сыра и хлеба.

Вкус: соответствует вкусу сыра и хлеба.

Запах: свойственный доброкачественным продуктам.

Химический состав данного блюда

Сырье	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
с сыром российским	4,73	6,88	14,56	139	0,07
с сыром голландским	5,04	6,59	14,56	138	0,07
с сыром костромским	4,97	6,54	14,56	137	0,07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: № 130

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях Удмуртской Республики. Ижевск 2013.

130. Яйцо отварное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		12-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Яйцо (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход:		1 шт.		1 шт.

Технология приготовления

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 гр. соли на 10 яиц) и варят вкрутую – 10 минут после закипания воды. Сразу же после варки их погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

Температура подачи не ниже 15 С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка – желтый, белка – белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, ккал.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
7-11 лет	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,08	0,1	22	76,8	4,8	1
12-18 лет	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,08	0,1	22	76,8	4,8	1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

10. Салат из зеленого горошка с луком репчатым

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек (кукуруза) консервированный	58	58	77	77
Масса отварного зеленого горошка (кукурузы) (без жидкой части)		35		46
Лук репчатый	7	5	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,19	5,08	2,27	46	2,4
1,57	5,08	3,9	67	3,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежей капусты

Номер рецептуры: № 13

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

13. Салат из свежей капусты

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	100	60
Капуста белокочанная свежая	990,0	790,0	99,0	60,0
Морковь свежая	130,0	100,0	13,0	8,0
Или зеленый лук	125,0	100,0	13,0	8,0
Лимонная кислота	3,0	3,0	0,3	0,18
Сахар	50,0	50,0	5,0	3,0
Масло растительное	50,0	50,0	5,0	3,0
Выход:	-	1000,0	100,0	60,0

Технология приготовления

Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью, сахаром и перетирают до мягкой консистенции. Морковь нарезают соломкой. Лук зеленый мелко шинкуют. Все перемешивают, заправляют лимонной кислотой и растительным маслом.

Салат укладывают в порционную тарелку горкой. Оформляют зеленью.

Подают салат при температуре – + 14 С.

Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, уложен горкой, посыпан зеленью.

Цвет: белый со слегка зеленым оттенком с включениями морковного и зеленого.

Вкус: приятный, кисловатый, со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи

Запах: приятный, свежей белокочанной капусты.

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
100	1,2	4,9	10,5	84,5	0,03	-	0,22	46,70	30,30	13,64	0,59
60	0,72	2,94	6,3	50,7	0,018	-	0,13	28,02	18,18	8,18	0,35

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной. Винегрет овощной с сельдью**

Номер рецептуры: № 30

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

30. Винегрет овощной. Винегрет овощной с сельдью

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	100	60
Картофель	290,0	¹ 210,0	29,0	17,0
Свекла	190,0	¹ 150,0	19,0	11,0
Морковь	130,0	¹ 100,0	13,0	8,0
Огурцы соленые	190,0	² 150,0	19,0	11,0
Капуста квашеная	210,0	² 150,0	21,0	13,0
Лук репчатый	180,0	150,0	18,0	11,0
Масло растительное	100,0	100,0	10,0	6,0
Выход:	-	1000,0	100,0	60,0
Винегрет овощной с сельдью				
Винегрет овощной		750,0	75,0	45,0
Сельдь соленая	544,0	250,0	25,0	15,0
Выход:	-	1000,0	100,0	60,0

¹ масса отварных овощей

² огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными

Технология приготовления

Вареные и очищенные свеклу, морковь, картофель, очищенные соленые огурцы нарезают кубиками или ломтиками. Капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Репчатый лук нарезают полукольцами, зеленый лук мелко шинкуют. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, аккуратно перемешивают.

В винегрет можно добавить 5-10 гр зеленого горошка за счет соответствующего уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Для винегрета с сельдью используется сельдь соленая, разделанная на филе без кожи и костей.

Сельдь нарезают наискось тонкими кусочками.

Подают салат при температуре – + 14 С.

Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: вареные овощи и огурцы соленые нарезаны кубиками или ломтиками, капуста квашеная отжата от рассола, репчатый лук нарезан полукольцами, зеленый лук мелко нашинкован. Филе сельди нарезано тонкими кусочками. Винегрет, заправленный растительным маслом, аккуратно выложен горкой. Винегрет оформляется зеленью и кусочками сельди.

Цвет: пестрый, свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятный, без постороннего привкуса.

Запах: приятный, свойственный продуктам, входящим в состав винегрета, для сельди – приятный, созревшей сельди, без постороннего запаха.

Консистенция: мягкая, сельди - нежная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	B1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	1,3	9,9	8,4	121,5	0,04	14,45	0,21	27,10	32,80	13,63	0,68
60	0,78	5,94	5,04	72,9	0,024	8,67	0,13	16,26	19,68	8,18	0,41

Химический состав данного блюда с сельдью

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	B1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	17,9	18,2	8,4	263,1	0,04	11,90	10,17	40,30	41,50	25,50	2,01
60	10,74	10,92	5,04	157,86	0,024	7,14	6,10	24,18	24,9	15,3	1,21

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: № 7

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

1. Салат из свежих огурцов

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	100	60
Огурцы свежие ¹	864,0	700,0	86,0	52,0
Лук зеленый	125,0	100,0	13,0	8,0
Яйца куриные ²	200,0	5 шт.	20,0	12,0
Масло растительное:	-	200,0	20,0	12,0
Выход без яйца:	-	1000,0	100,0	60,0
Выход с яйцом:	-	1200,0	120,0	72,0

¹ норма закладки дана на огурцы, очищенные от кожицы.

² салат можно готовить без яиц, соответственно уменьшив выход.

Технология приготовления

Свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Подготовленный лук зеленый мелко шинкуют. Овощи аккуратно перемешивают. Яйца куриные отваривают, чистят и нарезают. При отпуске салат заправляют растительным маслом.

Салат раскладывают в порционные тарелки или салатники горкой и отпускают с вареным куриным яйцом ½ на порцию или без него.

Подают салат при температуре – + 14 С.

Срок реализации – 1 час

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы свежие нарезаны кружочками или ломтиками. Лук зеленый мелко нашинкован. Салат уложен горкой и аккуратно полит растительным маслом. Украшен долькой отварного яйца или зеленым луком.

Цвет: ломтик огурца неочищенного – белый с зеленой каймой, очищенного – белый, лука – зеленого – зеленый, яйца – белый, желтый.

Вкус: свежих огурцов, зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих огурцов, зеленого лука.

Консистенция: мякоть огурцов плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, лука зеленого – хрустящая, сочная, яйца вареного - упругая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	0,6	7,1	3,0	79,0	0,02	10,0	0,24	26,10	32,00	12,40	0,52
60	0,36	4,26	1,8	47,4	0,012	6,0	0,14	15,66	19,2	7,44	0,31

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: № 8

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

2. Салат из свежих помидоров

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	100	60
Помидоры свежие	885,0	750,0	89,0	53,0
Лук репчатый или	240,0	200,0	24,0	14,0
Лук зеленый	250,0	200,0	25,0	15,0
Масло растительное	50,0	50,0	5,0	3,0
Выход:	-	1000,0	100,0	60,0

Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают кружочками или тонкими ломтиками, лук зеленый мелко шинкуют, лук репчатый нарезают кольцами или полукольцами.

Помидоры, лук, раскладывают на порции горкой, сверху – шинкованный зеленый лук, заправляют растительным маслом.

Подают салат при температуре – + 14 С.

Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или ломтиками. Лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый – кольцами или полукольцами. Салат уложен горкой, посыпан зеленым луком и заправлен растительным маслом.

Цвет: помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука зеленого – зеленый, репчатого – белый.

Вкус: характерный для помидоров и лука.

Запах: свежих помидоров и зеленого или репчатого лука.

Консистенция: помидор – упругая, сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	1,1	5,0	4,7	62,9	0,06	20,80	0,9	16,70	31,10	7,80	0,84
60	0,66	3,0	2,82	37,74	0,04	12,48	0,54	10,02	18,66	4,68	0,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: № 9

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

3. Салат из свежих помидоров и огурцов

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	100	60
Помидоры свежие	472,0	400,0	47,0	28,0
Огурцы свежие	459,0	450,0	46,0	28,0
Лук репчатый или	120,0	100,0	12,0	7,0
Лук зеленый	125,0	100,0	13,0	8,0
Масло растительное	50,0	50,0	5,0	3,0
Выход:	-	1000,0	100,0	60,0

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый мелко шинкуют, лук репчатый нарезают кольцами или полукольцами.

Помидоры и огурцы раскладывают на порции горкой, посыпают зеленым или репчатым луком и заправляют растительным маслом.

Подают салат при температуре – + 14 С.

Срок реализации – 1 час.

Требования к качеству

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками. Лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - кольцами или полукольцами.

Цвет: помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных – белый, лука зеленого – зеленый, репчатого – белый.

Вкус: характерный для помидоров, огурцов, лука.

Запах: свежих помидоров, огурцов и зеленого или репчатого лука.

Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная, лука репчатого или зеленого - сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	0,9	5,0	4,0	60,0	0,05	15,50	0,51	19,10	35,10	15,70	0,71
60	0,54	3,0	2,4	36,0	0,03	9,3	0,31	11,46	21,06	9,42	0,43

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бульон из кур.

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

49. Бульон из кур

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Птица обработанная	335	335
Морковь	21	17
Лук репчатый	20	17
Соль	5	5
Вода	1000	1000
Выход		1000

Технология приготовления

Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек» заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи + 60 ... + 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный.

Консистенция: однородная жидкая.

Цвет: золотистый.

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда.

Запах: входящих в состав блюда продуктов.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Пищевые вещества				Витамин с, мг.
Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
0,48	0,00	0,54	4,1	0,19

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 11

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

Номер рецептуры: № 39

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

39. Борщ с капустой и картофелем

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Свекла	150,0	120,0	38,0	30,0	23,0
Капуста свежая белокочанная	100,0	80,0	25,0	20,0	15,0
или капуста квашенная	86,0	60,0	22,0	17,0	13,0
Картофель	160,0	120,0	40,0	32,0	24,0
Морковь	37,0	30,0	9,0	7,0	6,0
Лук репчатый	48,0	40,0	12,0	10,0	7,0
Томатное пюре	30,0	30,0	8,0	6,0	5,0
Масло сливочное	20,0	20,0	5,0	4,0	3,0
Сахар	10,0	10,0	3,0	2,0	1,5
Лимонная кислота	0,5	0,5	0,13	0,1	0,08
Бульон	840,0	840,0	210,0	168,0	126,0
Сметана	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
Выход:	-	1000,0/40,0	250,0/10	200,0/8	150,0/6

[†] масса отварных овощей

Технология приготовления

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой или квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут. Добавляют подготовленную свеклу, пассированные овощи (морковь, нарезанную соломкой, лук репчатый - полукольцами), пассированное томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут сахар, соль, специи.

Борщ может быть заправлен пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 гр муки на 1000 гр борща).

При использовании квашеной капусты, ее предварительно тушат: капусту перебирают, измельчают, кладут в котел, добавляют масло сливочное (10-15%), бульон или воду (20-25% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 часа, периодически помешивая. Тушеную квашеную капусту закладывают одновременно со свеклой. Свеклу для борща варят целиком, неочищенную, затем очищают от кожицы и нарезают соломкой или ломтиками.

Температура подачи борща - 75 С.

Срок реализации борща – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками или дольками); на поверхности жир, сметана, зелень.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности- оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, характерный для борща.

Запах: мясного бульона, отварных, пассированных овощей.

Консистенция: свекла, овощи и мясо – мягкие, капуста – упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
250	2,0	5,2	13,1	106,0	0,10	24,09	0,39	48,20	95,00	24,13	1,65
200	1,6	4,16	10,48	84,8	0,08	19,27	0,31	38,56	76,0	19,30	1,32
150	1,2	3,12	7,86	63,6	0,06	14,45	0,23	28,92	57,00	14,48	0,99

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 12

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

Номер рецептуры: № 41

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

41. Щи из свежей капусты с картофелем

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Капуста свежая белокочанная	150,0	120,0	38,0	30,0	23,0
Картофель	100,0	80,0	25,0	20,0	15,0
Морковь	86,0	60,0	22,0	17,0	13,0
Петрушка (корень)	160,0	120,0	40,0	32,0	24,0
Лук репчатый	37,0	30,0	9,0	7,0	6,0
Томатное пюре	48,0	40,0	12,0	10,0	7,0
Масло сливочное	30,0	30,0	8,0	6,0	5,0
Бульон	840,0	840,0	210,0	168,0	126,0
Сметана	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
Выход:	-	1000,0/40,0	250,0	200,0	150,0

Технология приготовления

В кипящий бульон вводят капусту, нашинкованную квадратами (2-3 см), доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками (при приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля), нарезанные кубиками, пассированные на сливочном масле морковь, петрушку, лук репчатые и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют, соль, может быть добавлена подсушенная без изменения цвета мука, разведенная бульоном или водой, соль, специи.

При отпуске в щи кладут прокипяченную сметану и зелень.

При приготовлении щей с мясом его кладут в прогретом виде в порционную посуду со щами перед отпуском.

Температура подачи щей не ниже 75 С.

Срок реализации щей – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, петрушка – кубиками, картофель – дольками. Капуста и овощи не переварены. На поверхности жир, сметана, зелень.

Цвет: светло-желтый, жира – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: умеренно соленый, свойственный капусте в сочетании с входящими в состав овощами и специями.

Запах: овощей, капусты, мясного бульона.

Консистенция: капусты – упругая, овощей мягкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
250	2,0	4,3	10,0	88,0	0,08	35,20	0,36	51,00	57,50	18,68	0,92
200	1,6	3,44	8,0	70,4	0,06	28,16	0,29	40,8	46,0	14,94	0,74
150	1,2	2,58	6,0	52,8	0,05	21,12	0,22	30,6	34,5	11,21	0,55

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 13

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

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

43. Рассольник

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Картофель	400,0	300,0	100,00	80,0	60,0
Морковь	38,0	30,0	10,0	8,0	6,0
Лук репчатый	24,0	20,0	6,0	5,0	4,0
Петрушка (корень)	8,0	6,0	2,0	2,0	1,0
Сельдерей (корень)	8,0	6,0	2,0	2,0	1,0
Огурцы соленые	100,0	60,0	25,0	20,0	15,0
Масло сливочное	10,0	10,0	2,5	2,0	1,5
Бульон	900,0	900,0	225,0	180,0	135
Сметана	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
Выход:	-	1000,0/40,0	250/10	200/8	150/6

Технология приготовления

Морковь, петрушку, сельдерей, нарезают соломкой и слегка пассируют на сливочном масле. Отдельно пассируют на сливочном масле лук репчатый. Соленые огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона. Картофель нарезают брусочками.

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные корни, морковь, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, варят до готовности. Допускается готовить рассольник без корней петрушки и сельдерея.

Подают рассольник в порционной суповой тарелке.

При отпуске в рассольник кладут сметану и зелень.

При приготовлении рассольника с мясом его кладут в прогретом виде в порционную посуду перед отпуском.

Температура подачи рассольника не ниже 75 С.

Срок реализации щей – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы – без кожицы и семян, нарезаны соломкой. Смесь овощей с жидкой частью супа, на поверхности сметана, зелень.

Цвет: бульона - с кремовым оттенком, жира – желтый.

Вкус: в меру соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: соленых огурцов, овощей.

Консистенция: капусты – овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
250	2,1	4,5	13,6	104,0	0,08	29,30	0,40	51,80	61,90	20,40	0,96
200	1,68	3,6	10,88	83,20	0,06	23,44	0,32	41,44	49,52	16,32	0,77
150	1,26	2,7	8,16	62,40	0,05	17,58	0,24	31,08	37,14	12,24	0,58

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 14

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

Номер рецептуры: № 46

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

46. Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Макаронные изделия	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
Картофель	400,0	300,0	100,0	80,0	60,0
Морковь	64,0	50,0	16,0	13,0	9,0
Лук репчатый	24,0	20,0	6,0	5,0	4,0
Масло сливочное	10,0	10,0	2,5	2,0	1,5
Бульон	750,0	750,0	188,0	150,0	113,0
Выход:	-	1000	250	200	150

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, доводя до кипения и варят 10-15 минут. Затем кладут припущенную со сливочным маслом морковь, предварительно бланшированный, затем пассированные репчатый лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель или фигурные макаронные изделия, соль и варят суп до готовности. При приготовлении супа с лапшой, ее закладывают в суп одновременно с припущенной морковью и пассированным луком.

Подают суп картофельный с макаронными изделиями при температуре не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, овощи, нарезанные кубиками или брусочками, сохранившие форму нарезки (не разварены, не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Цвет: бульон прозрачный, золотистый, жир на поверхности – светло – оранжевый.

Вкус: характерный для картофельного супа на мясном бульоне, умеренно соленый.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассированных овощей и картофеля.

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

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
250	2,9	2,5	21,0	120,0	0,2	22,60	0,39	32,00	137,10	30,20	2,10
200	3,32	2,0	16,8	96,0	0,16	18,08	0,31	25,6	109,68	24,16	1,68
150	1,74	1,5	12,6	72,0	0,12	13,56	0,23	19,20	82,26	18,12	1,26

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: № 47

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

47. Суп картофельный с бобовыми

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Картофель	267,0	200,0	67,0	53,0	40,0
Горох лущеный или фасоль или горошек зеленый консервированный	81,0 48,0	80,0 40,0	20,0 12,0	16,0 10,0	12,0 7,0
Морковь	50,0	40,0	13,0	10,0	8,0
Лук репчатый	48,0	40,0	12,0	10,0	7,0
Петрушка (корень)	13,0	10,0	3,0	3,0	2,0
Масло сливочное	20,0	20,0	5,0	4,0	3,0
Бульон	700,0	700,0	175,0	140,0	105,0
Выход:	-	1000	250	200	150

Технология приготовления

Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, лук репчатый мелко шинкуют, морковь, петрушку (корень) мелкими кубиками. Коренья слегка пассируют на сливочном масле отдельно друг от друга.

Предварительно замоченные горох или фасоль отваривают без соли до готовности.

В кипящий бульон кладут отварной горох или фасоль, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и продолжают варить. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль, специи. При использовании горошка консервированного его закладывают в суп вместе с пассированными овощами.

Подают суп в порционных суповых тарелках.

Температура подачи не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части – овощи, нарезанные кубиками, горох или фасоль в виде целых, неразваренных зерен.

Цвет: светло – желтый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясному бульону с горохом, картофелем.

Запах: приятный, мясных экстрактивных веществ, гороха, пассированных овощей.

Консистенция: картофель, горох и фасоль - мягкие.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
250	6,2	5,6	22,3	167,0	0,31	18,10	0,35	51,90	183,60	34,10	2,70
200	4,96	4,48	17,84	133,6	0,25	14,48	0,28	41,52	146,88	27,28	2,16
150	3,72	3,36	13,38	100,2	0,19	10,86	0,21	31,14	110,16	20,46	1,62

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры: № 48

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

48. Суп крестьянский с крупой

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Капуста свежая	152,0	120,0	38,0	30,0	23,0
Картофель	132,0	100,0	33,0	26,0	20,0
Крупа: перловая, рисовая, овсяная или хлопья овсяные «Геркулес»	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
	20,0	20,0	5,0	4,0	3,0
Морковь	52,0	40,0	13,0	10,0	8,0
Лук репчатый	48,0	40,0	12,0	10,0	7,0
Масло сливочное	20,0	20,0	5,0	4,0	3,0
Бульон при использовании овсяных хлопьев «Геркулес»	800,0	800,0	200,0	160,0	120,0
Бульон при использовании остальных круп	880,0	880,0	220,0	176,0	132,0
Сметана	40,0	40,0	10,0	8,0	6,0
Выход со сметаной:	-	1000	250	200	150

Технология приготовления

Крупу перловую промывают сначала в теплой воде, затем в горячей, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Крупу рисовую, овсяную промывают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель – кубиками и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут пассированные овощи. Крупу рисовую, овсяную кладут одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 минут до готовности супа. Отпускают суп с прокипяченной сметаной.

Подают суп в порционных суповых тарелках.

Температура подачи не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части – овощи, нарезанные кубиками, белокочанная капуста – шашечками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; на поверхности – жир, зелень.

Цвет: бульона - светло – серый, прозрачный; овощей, крупы - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясному бульону в сочетании с картофелем и крупой.

Запах: пассированных овощей, специй, бульона и вареной крупы (слегка мучнистый).

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа хорошо разварившаяся.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
250	6,2	5,3	14,3	116,0	0,14	24,30	0,60	48,00	109,70	30,90	4,67
200	4,96	4,24	11,44	92,8	0,11	19,44	0,48	38,4	87,76	24,72	3,74
150	3,72	3,18	8,58	69,6	0,08	14,58	0,36	28,8	65,82	18,54	2,80

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Уха со взбитым яйцом

Номер рецептуры: № 60

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

60. Уха со взбитым яйцом

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Минтай	244,0	122,0/100,0 ¹	61,0	49,0	37,0
или скумбрия	238,0	136,0/100,0	60,0	48,0	36,0
или судак ²	236,0	112,0/100,0	59,0	47,0	35,0
Картофель	400,0	300,0	100,0	80,0	60,0
Яйца куриные пищевые	1 шт.	40,0	10,0	8,0	6,0
Лук репчатый	48,0	40,0	12,0	10,0	7,0
Масло сливочное	10,0	10,0	3,0	2,0	1,5
Бульон рыбный	900,0	900,0	225,0	180,0	135
Выход с рыбой:	-	1000/100	250/25	200/20	150/15

¹ В числителе указана масса рыбы нетто (филе с кожей без костей), в знаменателе – масса отварной рыбы

² Допускается применять другие виды рыбы.

Технология приготовления

В кипящий рыбный бульон, кладут нашинкованную картофель, нарезанный брусочками или дольками, рыбу, нарезанную на кусочки филе с кожей без костей и доводят до готовности. За 2-3 минут до окончания варки кладут нашинкованный лук репчатый, взбитое яйцо, специи, лавровый лист, соль доводят до кипения.

При подаче в суповую порционную тарелку кладут 1-2 кусочка отварной рыбы (25 г рыбы на порцию ухи выходом 250 г), наливают уху и посыпают зеленью.

Подают уху в порционных суповых тарелках при температуре не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части – картофель, нарезанный брусочками или дольками, шинкованный репчатый лук, хлопья взбитого отварного яйца, кусочки отварной рыбы.

Цвет: бульона – светло-желтый.

Вкус: рыбного бульона, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбных экстрактивных веществ.

Консистенция: картофель, рыба – мягкие, сочные но не переварены.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
250	13,5	3,6	12,5	132,0	0,18	18,70	0,09	49,20	260,40	49,30	1,73
200	10,8	2,88	10,0	105,6	0,14	14,96	0,07	39,36	208,0	39,44	1,38
150	8,1	2,16	7,5	79,2	0,11	11,22	0,05	29,52	156,24	29,58	1,04

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 18

Наименование изделия: Суп-пюре из картофеля

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012 год*

99. Суп-пюре из картофеля

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто,г	Нетто,г	250	200	150
Картофель с 1.09	533,0				
с 1.11	566,0				
с 1.01	613,0	400,0	100,0	80,0	60,0
с 1.03	666,0				
Морковь	26,6	20,0	5	4,0	3
Мука пшеничная	20,0	20,0	5	4,0	3
Масло сливочное	20,0	20,0	5	4,0	3
Молоко	353,3	353,3	87	70,7	53
Бульон или вода	553,3	553,3	138	110,7	83
Выход:	-	1000	250	200	150

Технология приготовления блюда: Картофель и морковь варят отдельно в бульоне или подсоленной воде до готовности и протирают в горячем состоянии, затем соединяют с белым соусом, разводят бульоном или водой, добавляют соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют горячим кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью;

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная;

Цвет: белый с золотистым оттенком;

Вкус: картофеля, сливочного масла, молока;

Запах: свойственный продуктам, входящим в суп-пюре.

Общее время тепловой обработки: 2 – 2,5 часа.

Условия и сроки реализации: не более 2 часов, при температуре 60-65°C

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,9	2,44	9,4	67,2	0,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: № 120

Наименование сборника рецептур: *Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012 год*

120. Суп-лапша домашняя

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Лапша домашняя	-	80,0	20,0	16,0	12,0
Масса вареной лапши	-	200,0	50,0	40,0	30,0
Лук репчатый		40,0	10,0	8,0	6,0
Масло растительное		20,0	5,0	4,0	3,0
Бульон или вода		952,0	238,0	190,0	142,0
Лапша домашняя (№16)					
Мука пшеничная		70,0	17,5	14,0	10,5
Мука на подпыл		4,8	1,2	0,1	0,75
Яйцо		20,0	5,0	4,0	3,0
Вода		14,0	3,5	2,8	2,1
Соль		1,2	0,3	0,25	0,2
Выход:		1000	250	200	150

Технология приготовления: Для лапши домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10мм и подсушивают 2-3ч. при температуре 40-50°C.

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломкой;

Консистенция: упругая, подсушенная;

Цвет: кремовый;

Вкус: сырого теста, умеренно соленый;

Запах: входящих в состав продуктов.

Общее время тепловой обработки: 4 - 4,5 часа.

Условия и сроки хранения: Хранят не более 2 часов при температуре 60-65°C.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	2,02	4,8	40,9	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 20

Наименование изделия: Лапша домашняя

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012 год*

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	20	16	12
Мука пшеничная	867,0	867,0	17,0	13,8	10,4
Мука на подпыл	67,0	67,0	1,3	1,0	0,8
Яйца	6,25шт.	250	5,0	4,0	3,0
Вода	166,0	166,0	3,3	2,7	2,0
Соль	67,0	67,0	1,3	1,0	0,8
Выход подсушенной лапши		1000	20	16	12

Технология приготовления блюда: В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласти складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломкой;

Консистенция: упругая, подсушенная;

Цвет: кремовый;

Вкус: сырого теста, умеренно-соленый;

Запах: входящий в состав продуктов.

Общее время тепловой обработки:

Условия и сроки реализации: не более 2 часов, при температуре 60-65°С.

Химический состав данного блюда в 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,9	3,9	61,0	331,0	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: № 87

Наименование сборника рецептов *Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012 год*

87. Суп с рыбными консервами

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	250	200	150
Консервы рыбные в собственном соку	244,0	122,0/100,0 ¹	40,0	32,0	24,0
Картофель	373	280	70,0	56,0	42,0
Морковь	80,0	78,0	16	13,0	10,0
Лук репчатый	37,0	32,0	8,0	7,0	5,0
Крупа рисовая	20,0	20,0	5,0	4,0	3,0
Масло сливочное	13,0	13,0	4,0	3,0	2,0
Зелень	8,0	8,0	2,0	1,5	1,0
Бульон рыбный	800,0	900,0	200,0	160,0	120,0
Выход с рыбой:	-	1000	250	200	150/15

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 5-10 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму;

Цвет: бульона – золотисто – серый, овощей натуральный;

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый;

Запах: продуктов входящих в суп.

Общее время тепловой обработки: 2-2,5 часа.

Условия и сроки хранения: Хранят не более 2 часов при температуре 60-65°C.

Химический состав данного блюда.

Химический состав данного блюда.				Витамин С, мг
Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,4	3,4	5,7	66,9	3,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 63

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

63. Гуляш

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Говядина (лопаточная или подлопаточная части, грудинка, покромка)	215,0	159,0	172,0	129,0
Масло сливочное	8,0	8,0	6,0	5,0
Лук репчатый	24,0	20,0	16,0	14,0
Томатное пюре	16,0	16,0	13,0	10,0
Мука пшеничная	6,0	6,0	5,0	4,0
Масса тушеного мяса		100,0	80,0	60,0
Масса соуса		100,0	80,0	60,0
Выход:		100,0/100,0	80,0/80,0	60,0/60

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 гр и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшимся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 гр на порцию).

Рекомендуемые гарниры: пюре картофельное, макаронные изделия отварные, овощи тушеные, каши, сложные гарниры.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезанное кубиками, обжаренное и тушеное с луком специями.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и специями.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса - однородная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
100	13,9	6,5	4,0	132,0	0,23	6,20	0,35	28,50	337,90	40,40	4,99
80	11,12	5,2	3,2	105,6	0,18	4,96	0,28	22,0	270,32	32,32	3,99
60	8,34	3,9	2,4	79,20	0,14	3,72	0,21	17,1	202,74	24,24	2,99

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета «Детская»

Номер рецептуры: № 75

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

75. Котлета «Детская»

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Говядина (котлетное мясо)	86,0	64,0	69,0	52,0
Хлеб пшеничный	12,0	12,0	10,0	7,0
Вода или молоко	12,0	12,0	10,0	7,0
Яйца куриные	½ шт.	20,0	0,4	0,3
Лук репчатый	12,0	10,0	10,0	7,0
Сухари	8,0	8,0	6,0	5,0
Масса полуфабриката		124,0	99,0	74,0
Масло подсолнечное	6,0	6,0	5,0	4,0
Выход:		100,0	80,0	60,0

Технология приготовления

Котлетное мясо говядины измельчают на мясорубке, добавляют соль, предварительно замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб. Отдельно измельчают вареные яйца и репчатый лук. Все компоненты фарша соединяют, добавляют соль и перемешивают. Из полученной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон в течение 10-12 минут при температуре 160-170 С. До готовности доводят в жарочном шкафу в течение 5-10 минут при температуре 230-250 С.

Подают котлеты по одной штуке на порцию с гарниром: кашей рассыпчатой, картофельным пюре, макаронами отварными.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, поверхность без трещин с равномерно обжаренной корочкой.

Цвет: корочки – золотисто-коричневый, на разрезе от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса, панированного в сухарях.

Консистенция: сочная, мягкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
100	14,3	10,5	13,1	197,6	0,10	1,00	0,05	28,10	214,30	25,10	3,40
80	11,44	8,4	10,48	158,08	0,08	0,80	0,04	22,48	171,44	20,08	2,72
60	8,58	6,30	7,86	118,56	0,06	0,60	0,03	16,86	128,58	15,06	2,04

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 24

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

Номер рецептуры: № 188

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013.

188. Тефтели мясные.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	60 г.	80 г.
Говядина (котлетное мясо)	52	70
Или телятина (котлетное мясо)	58	77
Вода	6	8
Крупа рисовая	5	7
<i>Масса готового рассыпчатого риса</i>	15	20
Лук репчатый	13	18
Масло сливочное	2	3
<i>Масса припущенного лука</i>	9	12
Мука пшеничная	4	5
<i>Масса полуфабриката</i>	71	95
Масло сливочное	2	3
<i>Масса готовых тефтелей</i>	60	80
Выход:	60	80

Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 гр. на порцию) и тушат 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

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

Температура подачи - не ниже 65 С.

Срок реализации - не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в вид шариков, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо.

Химический состав данного блюда

Выход, гр.	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
60	8,83	6,24	10,30	133	0,04	0,45	0,92	9,55	79,23	11,77	1,1
80	10,91	12,53	13,79	212	0,05	0,61	1,23	12,73	105,64	15,69	1,47

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле из говядины

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

71. Суфле из говядины

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		80	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Говядина (котлетное мясо)	103,2	72,6	137,6	96,8
Масса отварного мяса	-	45	-	60
Яйца	0,3	12	0,4	16
Соус:	-	16,2	-	21,6
Молоко	12	12	16	16
Бульон	2,4	2,4	3,2	3,2
Мука пшеничная	2,4	2,4	3,2	3,2
Масло сливочное	2,4	2,4	3,2	3,2
Масса полуфабриката	-	72	-	96
Масло сливочное (на смазку)	1,2	1,2	1,6	1,6
Масса готового суфле:	-	60	-	80
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход:	-	60/3	-	80/4

Технология приготовления

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, в массу вводят желтки яиц, густой молочный соус, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену. Массу слегка перемешивают снизу вверх, раскладывают в емкость, смазанную сливочным маслом, и варят на пару 25-30 минут. При подаче суфле нарезают на порционные куски прямоугольной или квадратной формы и поливают сливочным маслом.

Рекомендуемые гарниры: пюре картофельное, розовое пюре, макаронные изделия отварные, каши, сложные гарниры

Температура подачи не ниже 65С.

Срок реализации – не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски прямоугольной или квадратной формы, с гладкой поверхностью, без трещин.

Консистенция: сочная, однородная, пышная, нежная.

Цвет: поверхности и в разрезе – от светло-серого до серого.

Вкус: мясной, уверенно соленый.

Запах: вареного мяса.

Химический состав данного блюда

Выход, гр.	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
60	15,18	5,82	2,1	123,6	0,06	0,19	0,06	28,98	174,48	19,62	2,34
80	20,4	7,76	2,8	164,8	0,08	0,26	0,08	38,64	232,64	26,16	3,12

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица или кролик отварные.

Номер рецептуры: № 197

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

197. Птица или кролик отварные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		80	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	177	157	236	209
или бройлер – цыпленок,	187	138	249	184
или индейка,	179	133	238	177
или филе птицы (полуфабрикат)	84	82	112	109
или кролик	117	82	156	109
Лук репчатый	2	1,7	3	2,5
Масса отварной птицы или кролика	-	60	-	80
Соус № 237, 241, 242	-	15	-	30
Гарнир № 208, 210, 211, 213, 215, 216	-	120	-	150
Выход	-	195	-	260

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л. на 1 кг. продукта), быстр доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Кроликов нарубают на 4 – 6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Соусы – сметанный, молочный, сметанный с томатом. Гарниры – каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Температура подачи + 60... + 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, кролика – светло-серый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика.

Химический состав данного блюда

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
60	13,56	10,20	-	146	-
80	18,08	13,60	-	195	-

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки «Петушок»**

Номер рецептуры: № 81

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

81. Фрикадельки «Петушок»

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Цыплята – бройлеры	220,0	74,0	176,0	132,0
Хлеб пшеничный	16,0	16,0	13,0	10,0
Молоко или вода	24,0	24,0	19,0	14,0
Масло сливочное	6,0	6,0	5,0	4,0
Масса полуфабриката	-	116,0	93,0	70,0
Масса готовых фрикаделек	-	100,0	80,0	60,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,0	3,0
Выход:	-	100/5	80/4	60/3

Технология приготовления

Мясо птицы без кожи и костей нарезают не кусочки и измельчают на мясорубке. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, размягченное сливочное масло. Массу еще раз измельчают на мясорубке и взбивают.

Формируют в виде шариков и припускают в небольшом количестве воды в течении 10-12 минут или варят на пару в течении 15-20 минут.

Подают фрикадельки по 1-2 штуки на порцию, поливают сливочным маслом, с гарниром: картофельное пюре, макаронные изделия отварные, овощи тушеные.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия круглой формы; поверхность и края ровные без трещин.

Цвет: поверхности в разрезе – от светло-серого до серого.

Вкус: вареной курицы, умеренно соленый.

Запах: вареного куриного мяса с ароматом сливочного масла.

Консистенция: мягкая, однородная, сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	14,3	17,1	9,5	247,3	0,11	-	0,07	17,10	157,60	24,70	1,67
80	11,44	13,68	7,6	197,84	0,09	-	0,06	13,68	126,08	19,76	1,34
60	8,58	10,26	5,7	148,38	0,07	-	0,04	10,26	94,56	14,82	1,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Колбаска «Витаминка»**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

82. Колбаска «Витаминка»

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Цыплята - бройлеры	196,0	94,0	157,0	118,0
Морковь	11,0	8,0 ¹	9,0	6,0
Молоко или вода	20,0	20,0	16,0	12,0
Сухари панировочные	4,0	4,0	3,0	2,0
Масса полуфабриката	-	126,0	101,0	76,0
Масло подсолнечное	8,0	8,0	6,0	5,0
Масса готовых колбасок	-	100,0	80,0	60,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,0	3,0
Выход:	-	100/5	80/4	60/3

¹ Масса припущенной моркови

Технология приготовления

Мясо птицы без кожи и костей нарезают не кусочки и измельчают на мясорубке. Морковь очищают, припускают и измельчают на мясорубке или мелкой терке. Морковь и мякоть курицы перемешивают и добавляют соль, воду или молоко и взбивают до получения пышной, однородной массы. Разделяют в виде колбасок, панируют в сухарях. Придают изделиям продолговатую форму. Жарят с двух сторон. До готовности доводят в жарочном шкафу в течение 5-10 минут при температуре 230-250 С.

Подают колбаски по 1 штуке на порцию, поливают сливочным маслом, с гарниром: картофельное пюре, макаронные изделия отварные, овощи тушеные.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия приплюснуто-овальной формы. Поверхность и края ровные без трещин, с равномерно обжаренной корочкой.

Цвет: корочки – золотисто-коричневый, на разрезе – от светло-серый с морковными включениями.

Вкус: жареного куриного мяса с овощами, умеренно соленый.

Запах: жареного куриного мяса с ароматом моркови.

Консистенция: мягкая, сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
100	17,2	17,4	3,27	236,0	0,10	2,8	0,20	22,28	165,80	21,90	1,58
80	13,76	13,92	2,62	188,8	0,08	2,24	0,16	17,82	132,64	17,52	1,26
60	10,32	10,44	1,96	141,60	0,06	1,68	0,12	13,37	99,48	13,14	0,95

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы.

Номер рецептуры: № 200

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013*

200. Плов из птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160		210	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	177	157	236	209
или бройлер – цыпленок,	187	138	249	184
или индейка,	179	133	238	177
или филе птицы (полуфабрикат)	84	82	112	109
<i>Масса отварной птицы</i>	-	60	-	80
Масло сливочное	5	5	7	7
Морковь	16	13	16	13
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатное пюре	-	-	5	5
Крупа рисовая	35	35	46	46
<i>Масса готового риса с овощами</i>	-	100	-	130
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Подготовленные тушки охлаждают, отделяют мякоть от кожи костей. Филе птицы нарезают кладут в посуды, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу, прокипяченную томатную пасту и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

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

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей.

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углев оды, гр.	Энер-я ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
120	11,47	10,46	20,88	220,8	0,05	0,86	0,00	13,92	36,48	12,48	1,10
150	14,34	13,08	26,1	276,0	0,06	1,08	0,00	17,4	45,60	15,60	1,38
200	19,12	17,44	34,8	368,0	0,08	1,44	0,00	23,20	60,80	20,80	1,84

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 87

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013.

87. Рагу из овощей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель	96	72	128	96
Морковь	30	24	40	32
Лук репчатый	14	12	19	16
Капуста свежая белокочанная	38	30	51	40
Вода	79	79	105	105
Масло сливочное	6	6	8	11
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи + 60...+ 65С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Выход	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
150	2,23	4,04	10,16	86,67	14,33
200	2,97	5,39	13,55	115,56	19,11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Суфле из птицы**

Номер рецептуры: № 87

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013.

206. Суфле из птицы

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов, г			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Курица	140	124	140	124
Или цыплята-бройлеры	129	115	129	115
Или индейка	114	105	114	105
<i>Масса отварной птицы</i>		47		47
Яйца	1/3 шт.	13	1/3 шт.	13
Соус молочный для запекания:		20		20
Молоко	15	15	15	15
Вода или бульон	3	3	3	3
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>		75		75
Масло коровье сливочное на смазку	1	1	1	1
<i>Масса готового суфле</i>		70		70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		75		75

Технология приготовления

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть. Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 С в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50 С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и варят при температуре 220-250 С на пару 25-30 минут. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня.

Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут.

Температура подачи - не ниже 65 С.

Срок реализации - не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус: отварной птицы, с привкусом молока.

Запах: отварной птицы.

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
1-3 лет	7,5	11,2	3,42	250,3	0,15	0,09	0,2	33,51	200,25	3,4	1,53
3-7 лет	7,5	11,2	3,42	250,3	0,15	0,09	0,2	33,51	200,25	3,4	1,53

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле «Золотая рыбка»

Номер рецептуры: № 87

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

87. Суфле «Золотая рыбка»

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Горбуша потрошенная с головой	86,0	60,0	69,0	52,0
Крупа рисовая	11,0	20,0 ¹	9,0	7,0
Яйца	¼ шт.	10,0	8,0	6,0
Масло сливочное	10,0	10,0	8,0	6,0
Лук репчатый	12,0	10,0	10,0	7,0
Молоко	10,0	10,0	8,0	6,0
Масса полуфабриката	-	118,0	94,0	71,0
Масло сливочное для запекания	4,0	4,0	3,0	2,0
Масса запеченного суфле	-	100,0	80,0	60,0
Масло сливочное	5,0	5,0	4,0	3,0
Выход:	-	100/5	80/4	60/3

¹ Масса рассыпчатого отварного риса

Технология приготовления

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей. Филе измельчают на мясорубке вместе с очищенным репчатым луком. Рис отваривают до готовности, соединяют с яйцом, рыбным фаршем, молоком и размягченным сливочным маслом. Полученную массу вымешивают и хорошо взбивают. Выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут до готовности при температуре 250 С. Суфле «Золотая рыбка» нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Подают по одному куску на порцию, полив сливочным малом. Рекомендуемые гарниры: картофельное пюре, макаронные изделия отварные, овощи тушеные, сложные гарниры.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: порционный кусок квадратной или прямоугольной формы, сверху полит сливочным маслом. Поверхность ровная без разрывов и изломов.

Цвет: корочки – золотисто-коричневый, на разрезе – от светло-серого до розоватого.

Вкус: умеренно соленый, свойственный отварной рыбе и рису.

Запах: запеченной рыбы.

Консистенция: мягкая, нежная, сочная, корочки – слегка хрустящая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
100	14,5	15,1	15,6	254,1	0,15	1,13	0,14	37,60	188,20	32,10	0,99
80	11,6	12,08	12,48	203,28	0,12	0,90	0,11	30,08	150,56	25,68	0,79
60	8,7	9,06	9,36	152,46	0,09	0,68	0,08	22,56	112,92	19,26	0,59

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 33

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

Номер рецептуры: № 166

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

166. Тефтели рыбные паровые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60		80	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Минтай неразделанный	82	41	109	54
или треска неразделанная	97	41	128	54
или филе	43	41	56	54
Хлеб пшеничный	10	10	13	13
Молоко или вода	12	12	16	16
Лук репчатый	10	8	13	11
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>71</i>	-	<i>94</i>
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	80
Гарнир № 209, 212, 216, 227	-	120	-	150
Соус № 241	-	15	-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
Выход с гарниром и маслом сливочным	--	185	--	235

Технология приготовления

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, солят, взбивают, хорошо вымешивают. Тефтели формируют в виде шариков по 3-5 шт. на порцию и варят на пару.

Отпускают со сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения; или соусом белым.

Гарниры – каша вязкая, макароны отварные, пюре картофельное, морковь, тушеная в сметанном соусе.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи + 60... + 65 С.

Срок реализации – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: рыбный, приятный, умеренно соленый.

Запах: рыбный, приятный.

Химический состав данного блюда *

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
60	7,33	1,13	5,95	63	0,53
80	9,65	1,49	7,83	83	0,73

* Химический состав блюда приведен на сырье – рыба хек, в случае использования другого сырья для расчета применяются Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания /И. М. Скурихин, В. А. Тутельян /.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета «Нептун»**

Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

88. Котлета «Нептун»

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	80	60
Минтай	136,0 ¹	68,0	109,0	82,0
Хлеб пшеничный в/с	6,0	6,0	5,0	4,0
Молоко	10,0	10,0	8,0	6,0
Лук репчатый	12,0	10,0	10,0	7,0
Чеснок	0,5	0,4	0,4	0,3
Масло сливочное	10,0	10,0	8,0	6,0
Яйца	1/10 шт.	4,0	3,0	2,0
Сухари	10,0	10,0	8,0	6,0
Масса полуфабриката	-	120,0	96,0	72,0
Масло растительное	6,0	6,0	5,0	4,0
Выход:	-	100	80	60

¹ Брутто – минтай не разделанный

Технология приготовления

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей. Хлеб замачивают в молоке на 30 минут. Филе рыбы, хлеб измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют соль, вымешивают и хорошо взбивают. Фарш раскладывают в форме лепешки, на середину кладут сливочное масло. Котлетам придают овальную форму, льезонят, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-10 минут при температуре 220-230 С. Котлету отпускают по одной штуке на порцию. При отпуске можно полить сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: картофельное пюре, макаронные изделия отварные, овощи тушеные. Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: котлета овальной формы с равномерной панировкой. Не допускается вытекание масла. Поверхность ровная, без трещин.

Цвет: корочки – золотисто-коричневый, в разрезе – светло-серый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный жареной котлетной массе.

Запах: рыбный, приятный, без постороннего.

Консистенция: однородная, сочная, мягкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
100	12,8	13,6	9,9	206,9	0,13	2,39	0,09	54,40	230,20	1,71	179,30
80	10,24	10,88	7,92	165,52	0,10	1,91	0,07	43,52	184,16	1,37	143,44
60	7,68	8,16	5,94	124,14	0,08	1,43	0,05	32,64	138,12	1,03	107,58

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 35

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

Номер рецептуры: № 92

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

92. Пюре картофельное

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	200	150	120
Картофель	1125,0	845,0	225,0	169,0	135,0
Молоко	160,0	150,0 ¹	32,0	24,0	19,0
Масло сливочное	45,0	45,0	9,0	7,0	5,0
Выход:	-	1000,0	200,0	150,0	120,0

¹ Масса кипяченого молока

Технология приготовления

Очищенный и промытый картофель отваривают в подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают и в горячем виде пропускают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля не должна быть ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет тягучим, резко ухудшается его вкус и внешний вид. Полученную массу заправляют сливочным маслом и горячим кипяченым молоком. Взбивают до получения однородной массы. Подают картофельное пюре в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, с нанесением рисунка, полита сливочным маслом.

Цвет: однородный, кремовый.

Вкус: картофельного пюре с привкусом кипяченого молока и сливочного масла, в меру соленый.

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

Консистенция: густая, однородная, пышная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	4,2	9,0	29,2	218,0	0,24	34,2	0,14	175,2	127,7	43,06	1,56
150	3,15	6,75	21,9	163,5	0,18	25,65	0,11	131,4	95,78	32,30	1,17
120	2,52	5,4	17,52	130,8	0,14	20,52	0,08	105,12	76,62	25,84	0,94

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Розовое пюре**

Номер рецептуры: № 93

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

93. Розовое пюре

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	200	150	120
Картофель	871,0	655,0	174,0	131,0	105,0
Морковь	250,0	200,0	50,0	38,0	30,0
Молоко	158,0	150,0 ¹	32,0	24,0	19,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7,0	5,0	4,0
Выход:	-	1000,0	200,0	150,0	120,0

¹ Масса кипяченого молока

Технология приготовления

Очищенный и промытый картофель и морковь, отваривают до готовности. Подсушивают и в горячем виде пропускают через протирочную машину. Полученную массу заправляют сливочным маслом и горячим кипяченым молоком. Взбивают до получения однородной массы. Подают картофельное пюре, полив сливочным маслом, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Может быть подано, как самостоятельное блюдо.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая овощная масса, аккуратно уложенная, с нанесением рисунка, полита сливочным маслом.

Цвет: однородный, розовый.

Вкус: картофельного пюре с привкусом моркови, кипяченого молока и сливочного масла, в меру соленый.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом моркови, кипяченого молока и сливочного масла.

Консистенция: густая, однородная, пышная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
200	3,8	6,6	25,8	167,6	0,22	40,60	0,92	85,6	128,0	38,44	1,64
150	2,85	4,95	19,35	125,7	0,17	30,45	0,69	64,2	96,0	28,83	1,23
120	2,28	3,96	27,09	100,56	0,13	24,36	0,55	51,36	76,8	23,06	0,98

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис припущенный**

Номер рецептуры: № 94

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

94. Рис припущенный

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	200	150	120
Рис	345,0	345,0	69,0	52,0	41,0
Вода	725,0	725,0	145,0	109,0	87,0
Масло сливочное	45,0	45,0	9,0	7,0	5,0
Выход:	-	1000,0	200,0	150,0	120,0

Технология приготовления

Подготовленную для варки рисовую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют сливочное масло (1/2 нормы) и, помешивая, варят до загустения.

Затем добавляют остальное масло, посуду плотно закрывают крышкой и доводят кашу до готовности при умеренном нагреве.

Подают рис припущенный как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: риса с маслом сливочным, в меру соленый.

Запах: риса с маслом сливочным.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
200	4,6	7,4	46,8	300,0	0,24	-	0,08	29,76	229,0	80,06	1,46
150	3,45	5,55	35,1	225,0	0,18	-	0,06	22,32	171,75	60,05	1,10
120	2,76	4,44	28,08	180,0	0,14	-	0,05	17,86	137,4	48,04	0,88

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 38

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

Номер рецептуры: № 97

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

97. Макароны отварные

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	200	150	120
Макаронные изделия	350,0	350,0	70,0	53,0	42,0
Выход:	-	1000,0	200,0	150,0	120,0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комков. Остальной частью сливочного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Количество масла сливочного 10-15 г на порцию. Количество масла можно изменить, соответственно изменив выход блюда.

Макаронные изделия подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным.

Цвет: от белого до светло- кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий со сливочным маслом.

Запах: вареных макаронных изделий со сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	7,0	8,2	47,0	294,0	0,14	-	0,14	18,2	67,0	11,3	1,16
150	5,25	6,15	35,25	220,5	0,11	-	0,11	13,65	50,25	8,48	0,87
120	4,2	4,92	28,2	176,4	0,08	-	0,08	10,92	40,2	6,78	0,70

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные с сыром.

Номер рецептуры: № 125

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

125. Макароны изделия отварные с сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Масса отварных макарон № 123	-	125	-	175
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	22	20	22	20
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

Макароны отваривают (рецептура № 123), заправляют сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения; посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи + 60...+ 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макаронных изделий с ароматом сыра.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
150	9,29	10,01	22,71	218	0,14
200	11,17	10,28	31,78	264	0,14

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 40

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

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013.

208. Каша рассыпчатая

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Масса гречневой каши	-	970
Или пшеничной,	-	970
Или пшенной,	-	970
Или рисовой,	-	970
Или перловой,	-	970
Или ячневой	-	970
Масло сливочное	35	35
Выход:	-	1000

Технология приготовления

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывающие постотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%). При отпуске поливают оставшимся сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения. Выход порции определяется возрастной группой.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого; пшенной – желтовато-серый.

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

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Наименование блюда	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
Гречневая	5,7	4,1	25,76	162,5	0,5	-	-	55	291	113	1,8
Пшеничная	4,4	3,81	25,25	153	0,4	-	-	30	186	87	0,7
Рисовая	2,4	2,88	25,02	136	-	-	-	29	102	37	1,3
Перловая	2,97	2,89	21,12	122	0,3	-	-	41	232	97	2,1
Ячневая	3,19	2,95	20,58	121	0,3	-	-	41	232	97	2,1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 228

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013*

228. Капуста тушеная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	брутто, гр.	нетто, гр.	200	150	120
Капуста белокочанная свежая	1433	1146	287,0	215,0	172,0
или квашенная	1429	1000	286,0	214,0	171,0
Масло растительное	35	35	7,0	5,0	4,0
Морковь	25	20	5,0	4,0	3,0
Лук репчатый	48	40	10,0	7,0	6,0
Томатное пюре	30	30	6,0	5,0	4,0
Мука пшеничная	12	12	2,0	2,0	1,0
Сахар	30	30	6	5,0	4,0
Выход	-	1000	200,0	150,0	120,0

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см., добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы можно соус готовить без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь – в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

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

Запах: тушеной капусты, томата, овощей.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
200	4,17	6,51	18,96	150,75	0,07	34,49	0,16	109,73	171,10	57,69	1,49
150	3,11	4,86	14,15	112,5	0,05	25,74	0,12	81,89	127,69	43,05	1,11
120	2,49	3,89	11,32	90,0	0,04	20,59	0,1	65,51	102,15	34,44	0,89

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 106

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

106. Запеканка из творога

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	150	100
Творог	141,0	139,5	106,0	71,0
Крупа манная	9,7	9,7	7,0	5,0
Вода или молоко для каши	36,0	36,0	27,0	18,0
Мука пшеничная	12,0	12,0	9,0	6,0
Яйца куриные	1/10 шт.	0,1	0,08	0,05
Сахар	5,2	5,2	4,0	3,0
Ванилин	0,015	0,015	0,01	0,008
Сметана	5,2	5,2	4,0	3,0
Сухари	5,2	5,2	4,0	3,0
Масло сливочное	5,2	5,2	4,0	3,0
Масса готовой запеканки	-	150,0	113,0	75,0
Соус	50,0	50,0	38,0	25,0
или варенье	40,0	40,0	30,0	20,0
Выход с соусом:	-	200,0	150,0	100,0
Выход с вареньем:	-	190,0	143,0	95,0

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С (20-30 минут).

Готовность запекания определяется по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, можно добавить молоко из расчета 20 мл на выход, уменьшив закладку творога.

Запеканку отпускают с вареньем, сладким соусом молочным или фруктовым, густым киселем.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сливочным маслом или соусом.

Цвет: корочки – золотистый, в разрезе – от светло-кремового до кремового.

Вкус: слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога с соусом или маслом сливочным.

Консистенция: мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	34,2	24,4	31,0	488,0	0,14	0,94	0,1	241,88	402,76	54,28	1,48
150	25,65	18,3	23,25	366,0	0,10	0,70	0,07	180,50	300,56	40,50	1,10
100	17,1	12,2	15,5	244,0	0,07	0,47	0,05	120,94	201,38	27,14	0,74

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: № 112

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

112. Омлет натуральный

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Яйца куриные	2 шт.	80,0	128,0	96,0
Молоко или вода	50,0	50,0	80,0	60,0
Масса омлетной смеси	-	130,0	208,0	156,0
Масло сливочное	5,0	5,0	8,0	6,0
Масса готового омлета	-	125,0	200,0	150,0
Масло сливочное	5,0	5,0	8,0	6,0
Выход:	-	125,0/5,0	200/8	150/6

Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем вливают на разогретый, смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут до образования легкой румяной корочки.

Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски - в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом.

Цвет: корочки – румяный, золотистый, в разрезе – светло-желтый.

Вкус: приятный, запеченных свежих яиц, в меру соленый.

Запах: запеченных свежих яиц.

Консистенция: нежная, пышная, сочная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
200	20,0	58,4	3,8	398,0	0,13	1,04	0,4	168,32	320,16	26,61	3,2
150	15,0	25,05	2,85	298,5	0,096	0,78	0,3	126,24	240,12	19,96	2,4
125	12,5	20,88	2,38	248,75	0,08	0,65	0,25	105,20	200,10	16,63	2,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 68

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013*

68. Суп молочный с макаронными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Молоко	700	700
Вода	300	300
Лапша домашняя №73 или	80	80
Вермишель, макароны	80	80
Сахар	8	8
Масло сливочное	10	10
Выход		1000

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи - не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий – мягкая.

Цвет: супа – молочно – белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: продуктов входящих в суп.

Химический состав данного блюда

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	5,76	5,22	18,84	145,2	0,10	0,92	0,05	168,80	298,70	52,00	1,40
150	4,32	3,92	14,13	108,9	0,08	0,69	0,04	126,6	224,03	39,0	1,05

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша «Дружба» вязкая**

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

119. Каша «Дружба» вязкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа пшениная	125,0	125,0	25	19
Крупа рисовая	111,0	111,0	22	17
Молоко	486,0	486,0	97	73
Вода	324,0	324,0	65	49
Сахар	30,0	30,0	6	5
Соль	5,0	5,0	1	0,8
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

* Масса кипяченого молока

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают, удаляют посторонние примеси. Рис отваривают в кипящей воде в течение 20 минут, добавляют пшено и варят еще 10 минут. После этого вводят горячее молоко и варят кашу до готовности.

Каша подается порциями с растопленным сливочным маслом. Масло можно положить кусочком.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна круп полностью разварившиеся, без посторонних примесей.

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкуса сливочного масла.

Запах: свойственный входящим в состав крупам в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Консистенция: вязкая, на тарелке не расплывается, без комочков.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
200	6,6	8,6	39,6	258,6	0,16	1,26	0,04	125,28	179,03	45,46	0,98
150	5,1	6,15	30,9	195,3	0,12	0,945	0,03	93,96	134,27	34,1	0,74

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая на молоке вязкая**

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

121. Каша гречневая на молоке вязкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа гречневая продел	200,0	200,0	40	30
Молоко	665,0	665,0	133	100
Вода	135,0	135,0	27	20
Сахар	25,0	25,0	5	4
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

Технология приготовления

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают крупу гречневую продел, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Цвет: серый с коричневым оттенком.

Вкус: в меру соленый, с выраженным привкусом гречневой каши, кипяченого молока и сливочного масла.

Запах: гречневой каши в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Консистенция: вязкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	6,0	9,4	31,0	240,0	0,22	1,72	0,04	16,78	238,90	98,62	2,78
150	4,5	7,05	23,25	180,0	0,17	1,29	0,03	12,59	179,18	73,97	2,09

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша ячневая молочная вязкая**

Номер рецептуры: № 123

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

123. Каша ячневая молочная вязкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа ячневая	224,0	224,0	45	34
Молоко	500,0	500,0	100	75
Вода	325,0	325,0	65	49
Сахар	25,0	25,0	5	4
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

Технология приготовления

В кипящую воду кладут подготовленную ячневую крупу, соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв крышкой, на водяной бане. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Цвет: от светло-желтого до кремового.

Вкус: в меру сладкий и соленый, свойственный ячневой крупе в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Запах: ячневой каши в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Консистенция: вязкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
200	6,8	8,4	37,4	239,6	0,16	1,30	0,04	123,94	460,86	41,60	4,82
150	5,1	6,3	28,05	179,7	0,12	0,98	0,03	92,96	345,65	31,20	3,62

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: № 125

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

125. Каша манная молочная жидкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа манная	155,0	155,0	31	23
Молоко	530,0	530,0	106	80
Вода	350,0	350,0	70	53
Сахар	25,0	25,0	5	4
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

Технология приготовления

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд, если не всыпать всю крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг. крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один повар всыпает крупу, другой - активно перемешивает жидкость с крупой. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Можно подать с вареньем, повидлом из расчета 20 гр на порцию.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: в меру сладкий и соленый, свойственный манной крупе в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

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

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	5,8	8,4	29	209,6	0,08	0,38	0,04	133,5	121,76	20,42	0,38
150	4,35	6,3	21,75	157,2	0,06	1,04	0,03	100,13	91,32	15,32	0,29

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная молочная жидкая**

Номер рецептуры: № 127

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

127. Каша пшенная молочная жидкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа пшенная	200,0	200,0	40	30
Молоко	504,0	504,0	101	76
Вода	336,0	336,0	67	50
Сахар	25,0	25,0	5	4
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

Технология приготовления

Крупу «пшено» перебирают, многократно промывают в холодной, а затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Затем кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого привкуса. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Цвет: желтый или светло-кремовый.

Вкус: в меру сладкий и соленый, с выраженным привкусом пшенной каши, кипяченого молока, сливочного масла.

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком и маслом.

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

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
200	5,8	8,4	29	209,6	0,08	0,38	0,04	133,5	121,76	20,42	0,38
150	4,35	6,3	21,75	157,2	0,06	0,29	0,03	100,13	91,32	15,32	0,29

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая молочная жидкая**

Номер рецептуры: № 130

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

130. Каша рисовая молочная жидкая

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Крупа рисовая	154,0	154,0	31,0	23,0
Молоко	534,0	534,0	107,0	80,0
Вода	356,0	356,0	71,0	53,0
Сахар	25,0	25,0	5	4
Масса каши	-	1000,0	200,0	150,0
Масло сливочное	35,0	35,0	7	5
Выход	-	1000/35	200/7	150/5

Технология приготовления

В кипящую воду кладут сахар, соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Кашу можно подавать с вареньем, повидлом из расчета 20 гр на порцию.

Температура подачи – не ниже 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разваренная, утратившие форму.

Цвет: белый.

Вкус: в меру сладкий и соленый, свойственный рисовой каше в сочетании с молоком и сливочным маслом.

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

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

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод ы, гр.	Энергети ческая ценность, гр.	В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
200	2,2	8,2	21,0	172,0	0,02	1,38	0,04	10,72	142,32	30,36	0,38
150	1,65	6,15	15,75	129,0	0,015	1,04	0,03	8,04	106,74	22,77	0,29

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный

Номер рецептуры: № 141

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

141. Соус томатный

Наименование продуктов	Норма закладки, г				
	Брутто	Нетто	50	30	20
Вода или отвар овощной	500,0	500,0	25,0	15,0	10,0
Мука пшеничная	50,0	50,0	2,5	1,5	1,0
Масло сливочное	50,0	50,0	2,5	1,5	1,0
Томат-пюре	150,0	150,0	7,5	4,5	3,0
Сахар	18,0	18,0	0,9	0,5	0,3
Выход	-	1000,0	50,0	30,0	20,0

Технология приготовления

Муку подсушивают при температуре 110-120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, сливочное масло.

Температура подачи – не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочком внутри.

Цвет: ярко-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий, насыщенный.

Запах: мясного бульона, аромата и специй.

Консистенция: вязкая, эластичная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
50	1,3	4,8	4,7	70,0	0,005	1,95	0,16	2,57	8,15	0,42	0,19
30	0,78	2,88	2,82	42,0	0,003	1,17	0,10	1,54	4,89	0,25	0,11
20	0,52	1,92	1,88	28,0	0,002	0,78	0,06	1,03	3,26	0,17	0,08

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай – заварка.**

Номер рецептуры: № 260

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013*

260. Чай – заварка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай высшего или первого сорта (сухой)	10	10
Вода	1080	1080
Выход		1000

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1-3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Пищевые вещества				Витамин с, мг.
Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
0,2	0,05	0,04	1,4	0,1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом.

Номер рецептуры: № 261

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013*

261. Чай сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай – заварка № 260	20	20	33	33
Сахар,	7	7	11	11
или варенье	10	10	16	16
или джем	10	10	16	16
или мед	12	12	16	16
или повидло	15	15	22	22
Вода	130	130	166	166
Выход с сахаром	-	150/7	-	200/11
с вареньем	-	150/10	-	200/16
с джемом	-	150/10	-	200/16
с медом	-	150/12	-	200/16
с повидлом	-	150/15	-	200/22

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже + 60 ... + 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Химический состав данного блюда

Сырье	Выход, гр.	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
		Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
С сахаром	150/7	0,04	0,01	6,99	28	0,02
С сахаром	200/11	0,07	0,02	11,1	44	0,03
С вареньем	150/10	0,08	0,04	6,83	28	0,16
С вареньем	180/15	0,12	0,06	10,24	42	0,24
С джемом	150/10	0,09	0,01	7,17	29	0,26
С джемом	180/15	0,14	0,02	10,75	44	0,39
С медом	150/12	0,14	0,01	9,62	39	0,02
С медом	180/15	0,18	0,02	12,03	49	0,03
С повидлом	150/15	0,09	0,01	7,81	32	0,08
С повидлом	180/20	0,12	0,02	9,76	40	0,11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 54

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

Номер рецептуры: № 146

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

146. Чай с лимоном

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Чай заварка	-	250,0	-	-
Чай высшего сорта	5,0	5,0	1,0	0,75
Вода для заварки	270,0	270,0	54,0	41,0
Вода	750,0	750,0	150,0	113,0
Сахар	75,0	75,0	15	11
Лимоны	40,0	35,0	8	6
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой. Насыпают чай на определенной количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

В стакан или чашку наливают заварку чая, кладут сахар и доливают кипятком.

Лимон, нарезанный тонкими кружочками добавляют непосредственно перед отпуском.

Температура подачи – не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: прозрачный, без чаинок, с кружочком или полукружочком лимона.

Цвет: оранжевый (в зависимости от сорта чая различных оттенков оранжевого).

Вкус: сладкий, с приятным тонизирующим привкусом чая и лимона.

Аромат: свежесваренного чая ярко выражен.

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

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
200	0,3	0	15,2	60,0	-	2,90	0,08	8,05	9,8	5,24	0,91
150	0,23	0	11,4	45,0	-	2,18	0,06	6,04	7,34	3,93	0,68

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком или сливками.

Номер рецептуры: № 263

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

263. Чай с молоком или сливками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150		200	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай – заварка № 260	20	20	33	33
Сахар	7	7	11	11
Молоко или сливки	92	90	102	100
Вода	40	40	66	66
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Температура подачи не ниже + 60 ... + 65 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом молоко и сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Химический состав данного блюда

Сырье	Выход, гр.	Пищевые вещества				Витамин с, мг.
		Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	0,02
с молоком	200	2,96	2,6	15,9	98,9	0,03
со сливками	150	2,29	18,01	6,99	199	0,16
со сливками	200	2,6	20,02	11,1	234,4	0,33

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: № 148

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

148. Кофейный напиток

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Кофейный напиток растворимый	20,0	20,0	4,0	3,0
Вода	610,0	610,0	122,0	92,0
Сахар	100,0	100,0	20,0	15,0
Молоко	500,0	500,0	100,0	75,0
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

Технология приготовления

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания в течении 3-5 минут напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи – не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашки, без пленки на поверхности.

Цвет: светло-коричневый (кофейный).

Вкус: приятный, умеренно сладкий.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	2,7	2,8	22,4	153,0	0,02	0,65	0,02	64,40	55,0	7,00	0,33
150	2,03	2,1	16,8	114,75	0,015	0,49	0,015	48,3	41,25	5,25	0,25

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 57

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

Номер рецептуры: № 149

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

149. Какао с молоком

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Какао – порошок	20,0	20,0	4,0	3,0
Молоко	500,0	500,0	100,0	75,0
Вода	550,0	550,0	110,0	83,0
Сахар – песок	100,0	100,0	20,0	15,0
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

Технология приготовления

Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растворяют в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи – не ниже 75 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашки, без пленки на поверхности.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: приятный, шоколадный, умерено сладкий.

Запах: аромат шоколадный с ароматом кипяченого молока.

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	4,9	5,0	32,5	190,0	0,04	1,30	0,03	122,60	116,20	21,64	0,71
150	3,68	3,75	24,38	142,5	0,03	0,98	0,02	91,95	154,93	16,23	0,53

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 58

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

Номер рецептуры: № 153

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

153. Компот из смеси сухофруктов

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Яблоки, груши, чернослив, урюк, изюм и др	125,0	310,0 ¹	25,0	19,0
Сахар	100,0	100,0	20,0	15,0
Вода питьевая	960,0	960,0	192,0	144,0
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

¹ масса вареных сухофруктов

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой. Нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности.

Температура подачи – 7 -14 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности.

Цвет: жидкой части – от светло до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от набора фруктов.

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Запах: вареных плодов и ягод

Консистенция: жидкой части – прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей 1:3.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
200	0,6	0	31,4	124,0	0,01	0,75	0,02	20,40	20,75	25,50	0,81
150	0,45	0	23,55	93,0	0,008	0,56	0,015	15,3	15,56	19,13	0,61

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из изюма**

Номер рецептуры: № 154

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

154. Компот из изюма

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Изюм	125,0	200,0 ¹	25,0	19,0
Сахар	100,0	100,0	20,0	15,0
Вода питьевая	985,0	985,0	197,0	148,0
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

¹ масса вареных ягод

Технология приготовления

Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой. Нагревают до кипения, всыпают сахар, варят до готовности 5-10 минут.

Температура подачи – 7 -14 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности.

Цвет: жидкой части – от светло до темно-коричневого с красноватым оттенком в зависимости от набора фруктов.

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Запах: вареного изюма, сладковатый.

Консистенция: жидкой части – прозрачная, изюм мягкий, пропитан отваром; соотношение густой и жидкой частей 1:3.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
200	0,4	0	27,4	106,0	0,04	0	0	20,40	32,25	10,50	0,81
150	0,3	0	20,55	79,5	0,03	0	0	15,3	24,19	7,88	0,61

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 60

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

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях Удмуртской Республики. Ижевск 2013.

251. Компот из свежих плодов

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Яблоки,	227	200
или груши,	222	200
Вода	860	860
Черешня или вишня	211	200
или слива, или персики	222	200
или абрикосы	223	200
Вода	830	830
Сахар	100	100
Кислота лимонная	1	1
Выход:	-	1000

Технология приготовления

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

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

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Температура подачи не ниже +15 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие – с косточками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: фруктовый – концентрированный, приятный.

Химический состав данного блюда в 100 гр.

Сырье	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, ккал.	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
Из яблок	0,08	0,08	11,94	48	0,03	0,86	-	16	11	9	2,2
Из груш	0,08	0,06	12,04	49	0,02	0,43	-	17	15	11	2,1
Из черешни	0,22	0,08	12,12	50		1,29		30	25	21	1,6
Из вишни	0,16	0,04	12,10	49	0,04	1,29	-	32	25	22	1,2
Из сливы	0,16	0,06	11,90	48	0,05	0,86	-	25	24	15	1,9
Из персиков	0,18	0,02	11,88	48		0,86					
Из абрикосов	0,18	0,02	11,78	48	0,03	0,86	-	24	22	16	1,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток лимонный**

Номер рецептуры: № 156

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, 2008.*

156. Напиток лимонный

Наименование продуктов	Норма закладки, г			
	Брутто	Нетто	200	150
Лимоны	80,0	35,0	16,0	12,0
Сахар	120,0	120,0	24,0	18,0
Вода питьевая	1070,0	1070,0	214	161
Выход	-	1000,0	200,0	150,0

Технология приготовления

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой. Кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, вливают отжатый лимонный сок и доводят до кипения.

Температура подачи – 7 -14 С.

Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток прозрачный.

Цвет: желтый.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: аромат лимона ярко выражен.

Консистенция: жидкая.

Химический состав данного блюда.

Выход, гр	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
200	0,1	0	24,2	93,0	-	2,80	0,01	3,28	1,54	0,84	0,11
150	0,08	0	18,15	69,75	-	2,1	0,01	2,46	1,16	0,63	0,08

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЕ (БЛЮДА) № 62

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

Номер рецептуры: № 268

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях УР. Ижевск 2013

268. Соки овощные, фруктовые и ягодные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Сок томатный	150	150	180	180
или морковный	150	150	180	180
или черносмородиновый	150	150	180	180
или сливовый	150	150	180	180
или яблочный	150	150	180	180
или абрикосовый	150	150	180	180
или вишневый	150	150	180	180
или виноградный	150	150	180	180
Выход	-	150	-	180

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-180 мл. непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже + 15 С.

Требования к качеству

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Химический состав данного блюда

Наименование сока	выход, д, гр.	Пищевые вещества				Витамины, с, мг.
		Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность, гр.	
Томатный	150	1,50	0,15	4,35	25	15,00
Томатный	180	1,80	0,18	5,22	30	18,00
Морковный	150	1,65	0,15	18,90	84	4,5
Морковный	180	1,98	0,18	22,68	100	5,40
Черносмородиновый	150	0,75	-	10,95	47	128,3
Черносмородиновый	180	0,90	-	13,14	56	153,9
Сливовый	150	0,45	0,15	22,80	94	6,0
Сливовый	180	0,54	0,18	27,36	113	7,20
Яблочный	150	0,75	-	15,15	64	3,00
Яблочный	180	0,90	-	18,18	76	3,60
Абрикосовый	150	0,75	-	19,05	79	6,00
Абрикосовый	180	0,90	-	22,86	95	7,20
Вишневый	150	1,05	0,30	17,10	75	11,10
Вишневый	180	1,26	0,36	20,52	90	13,32
Виноградный	150	0,45	0,30	24,45	102	3,00
Виноградный	180	0,54	0,36	29,34	123	3,60