

**Сборник  
технологических карт  
к 20-ти дневному меню  
№ 20-ШК/2409-08/81 от 18.09.2020г.  
для детей с 7 до 11 лет,  
горячий завтрак (осенне-зимний сезон)**

**Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»**

**г. Тюмень, 2020**

# Напитки

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Какао с молоком**

Рецептура № 642

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Какао-порошок	4	4		
Молоко питьевое	130	130		
Сахар	15	15		
Вода питьевая	80	80		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - шоколадный

**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий.

**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,4	3,2	21,1	127,2
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
156,00	0,00	0,10	0,7

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Компотик теплый из свежих плодов или ягод**

Рецептура № 507

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки свежие	45,6	40		
Вода питьевая	181	181		
или Вишня свежемороженая	31,5	30		
или Смородина свежемороженая	31,5	30		
или Клюква свежемороженая	31,5	30		
Вода питьевая	190	190		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. Вишню, клюкву или смородину перебирают, промывают, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Подают горячим. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, плоды зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками (или отвар красноватый, прозрачный с наличием ягод)

**Цвет:** Свойственный данному виду плодов или ягод

**Вкус:** Приятный, сладкий, плодов или ягод из которых приготовлен компот

**Запах:** Приятный, свойственный данному виду плодов или ягод

**Консистенция:** Плодов - мягкая; соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,2	23,1	96,2
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
22,0	7,0	1,1	4,3

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Кофейный напиток**

Рецептура № 692

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др.	2	2		
Вода питьевая	90	90		
Сахар	15	15		
Молоко питьевое	130	130		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

**Запах:** Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

**Консистенция:** Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	3,1	19,0	116,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
156,00	13,70	0,10	1,30

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Чай "Витаминный"**

Рецептура № 493

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>			
Сахар	10	10		
Шиповник	15	15		
Вода питьевая	150	150		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут. Готовый отвар шиповника процеживают. Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды и отваром шиповника, затем добавляют сахар, доводят до кипения. Кипятить повторно готовый чай с шиповником или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок напиток налит в стакан**Цвет:** Коричневый с красноватым оттенком**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром в сочетании с легкой кислинкой шиповника**Аромат:** Свежезаваренного чая с ароматом шиповника**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,1	19,8	82,9
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
6,10	1,50	0,20	27

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Чай с лимоном**

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка		50		
Сахар	15	15		
Лимон	6	5		
Вода питьевая	150	150		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200/5</b>		

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом лимона

**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с лимоном

**Консистенция:** Жидкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,1	0,0	15,2	61,2
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
2,2	0,5	0,1	0,8

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"**

Рецептура № 686

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
<b>Чай-заварка</b>		<b>50</b>		
Сахар	15	15		
Лимон	11	10		
Апельсин	21	20		
Вода питьевая	150	150		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/20/10</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанные нарезанные дольками апельсин и лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан, на поверхности дольки лимона и апельсина. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Слабokonцентрированный вкус чая с выраженным привкусом цитрусовых

**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с ароматом цитрусовых

**Консистенция:** Жидкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	15,5	62,8
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
2,2	0,5	0,1	1,9



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Чай с молоком**

Рецептура № 630

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>			
Сахар	15	15		
Молоко питьевое	100	100		
Вода питьевая	50	50		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде ( при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. При подаче на стол детям подают молоко питьевое стерилизованное или молоко питьевое стерилизованное, обогащенное витаминами и минералами (в обработанной в соответствии с санитарными правилами тетра - таре). Из расчета 100 г на одного ребенка. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Налит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом питьевого молока**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,8	2,5	20,1	114,1
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
120,0	21,2	0,1	0,4

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Чай с молоком**

Рецептура № 630

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>			
Сахар	15	15		
Молоко питьевое	100	100		
Вода питьевая	50	50		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Напит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,8	2,5	20,1	114,1
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
120,0	21,2	0,1	0,4

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Чай с сахаром**

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>			
Сахар	15	15		
Вода питьевая	150	150		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок.**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого.**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром.**Аромат:** Свежезаваренного чая.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	15,0	60,8
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
0,20	0,00	0,00	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда: **Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"**

Рецептура № 686

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_  
блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при  
общеобразовательных школах, 2004г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка		50		
Сахар	15	15		
Лимон	11	10		
Апельсин	21	20		
Вода питьевая	150	150		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/10/20</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче на розетку или порционную тарелку кладут лимоны и апельсины, промытые в соответствии с санитарными правилами, нарезанные дольками. Дети фрукты в чай с сахаром добавляют его самостоятельно. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона и апельсина

**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с ярким ароматом цитрусовых фруктов

**Консистенция:** Жидкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	15,5	62,8
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
2,2	0,5	0,1	1,9

# Гарниры

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Каша гречневая вязкая отварная**

Рецептура № 510

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа гречневая	38	38		
Вода питьевая	120	120		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

**Цвет:** От светло-коричневого до коричневого

**Вкус:** Каша гречневой в сочетании с маслом сливочным

**Запах:** Каша гречневой с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Вязкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,7	4,5	24,3	148,6
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
13,7	30,10	1,00	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Каша гречневая рассыпчатая**

Рецептура № 508

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа гречневая	71	71		
Вода питьевая	90	90		
Масло сливочное	8	8		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>150</b>			

**Технология приготовления**

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга

**Цвет:** От светло-коричневого до коричневого

**Вкус:** Каши гречневой в сочетании с маслом сливочным

**Запах:** Каши гречневой с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Рассыпчатая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,1	6,6	32,0	199,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
25,83	104,00	3,50	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Капуста тушёная**

Рецептура № 534

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста белокочанная свежая	75	60		
Масло растительное	3	3		
Морковь	5	4		
Лук репчатый	2,4	2		
Томатное пюре	1,5	1,5		
Мука пшеничная	1,5	1,5		
Сахар	0,5	0,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>50</b>		

**Технология приготовления**

Обработанную нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растительное масло, припущенное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, разведенной в небольшом количестве воды, солью, сахаром и тушат до готовности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Светло-коричневый

**Вкус:** Кисло - сладкий

**Запах:** Тушёной капусты с ароматом томатного пюре, овощей

**Консистенция:** Сочная, у капусты допускается упругая, слегка хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,2	3,0	3,9	47,4
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
28,53	1,06	0,14	15,60



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Пюре картофельное**

Рецептура № 520

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	114	86		
Молоко питьевое	16	16		
Масло сливочное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная**Цвет:** От светло-кремового до кремового или белый**Вкус:** Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла**Запах:** Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла**Консистенция:** Густая, пышная, однородная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,2	3,3	14,8	97,7
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
27,00	8,33	0,67	3,80

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Пюре картофельное**

Рецептура № 520

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	170	128		
Молоко питьевое	24	24		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная**Цвет:** От светло-кремового до кремового или белый**Вкус:** Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла.**Запах:** Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла**Консистенция:** Густая, пышная, однородная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,3	4,4	23,5	147
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
40,5	12,5	1,0	5,70

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Макаронные изделия отварные**

Рецептура № 516 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Макаронные изделия	51	51		
Вода питьевая	306	306		
Масло сливочное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

**Цвет:** От светло до светло-кремового

**Вкус:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Запах:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Консистенция:** Мягкая, но упругая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,5	3,0	36,7	191,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
18,26	6,85	0,51	0,0

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рис припущенный**

Рецептура № 512

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	53	53		
Вода питьевая	110	110		
Масло сливочное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>150</b>			

**Технология приготовления**

В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Гарнир варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные**Цвет:** Белый**Вкус:** Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным**Запах:** Риса припущенного с ароматом масла сливочного**Консистенция:** Мягкая, зернистая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,7	3,6	29,7	166
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
15,50	25,70	0,50	0,0

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рис припущенный с овощами "Мозайка"**

Рецептура № 416

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	39	39		
Вода питьевая	82	82		
Кукуруза консервированная	42	25		
Морковь	23	18		
Масло сливочное	8	8		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

В подсоленную кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Кашу варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Морковь моют, очищают, нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 5-10 мин. Консервированную кукурузу доводят до кипения, сливают жидкость и вводят в припущенный рис вместе с припущенной морковью и прогревают 2-3 минуты до температуры 90°C. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные. Морковь сохранила форму нарезки, зерна кукурузы целые

**Цвет:** Риса – белый, кукурузы - желтый, моркови - оранжевый

**Вкус:** Припущенного риса с овощами, сливочного масла

**Запах:** Риса припущенного с овощами с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Крупинки риса рассыпчатые, морковь, рис - мягкие

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,7	5,8	31,6	189,4
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
5,14	0,17	0,30	1,5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Фарфалле отварные**

Рецептура № 516 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Макаронные изделия в виде бабочек	51	51		
Вода питьевая	306	306		
Масло сливочное	4	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Варённые макаронные изделия в виде бабочек, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

**Цвет:** От светло до светло-кремового

**Вкус:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Запах:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Консистенция:** Мягкая, но упругая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,5	3,0	36,7	191,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
18,26	6,85	0,51	0,0

# **Вторые блюда**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Бедро или грудка куриные запеченные домашние**

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Грудка куриная на кости	126	120			
или Бедро куриное	126	120			
Томатное пюре	4	4			
Чеснок	0,4	0,3			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>			

**Технология приготовления**

Подготовленное бедро или грудку куриную нарубают на порции. Порционные кусочки солят, смазывают томатным пюре, чесноком и укладывают на противень или сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C. Кусочки запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая до образования румяной корочки на поверхности. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Аккуратно нарубленные порционные кусочки птицы, с запеченной корочкой, политы соком

**Цвет:** Птицы - золотистый

**Вкус:** Запеченной птицы, умеренно солёный

**Запах:** Запеченной птицы, приятный

**Консистенция:** Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
13,0	12,1	0,6	162,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
13,36	10,77	0,90	0,53



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Бефстроганов из говядины**

Рецептура № 423

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	86	63	
или Говядина полуфабрикат	74	63	
или Говядина бефстроганов-полуфабрикат	63	63	
<b>Масса готового мяса</b>		<b>40</b>	
<b>Масса соуса</b>		<b>60</b>	
Мука пшеничная	6	6	
Сметана	12	12	
Бульон или отвар	48	48	
Лук репчатый	18	15	
Масло растительное	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>	

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо нарезают соломкой 3\*3\*30-40 мм. Подготовленное мясо складывают в посуду, заливают горячей водой и тушат при закрытой крышке 15-20 минут. **Для соуса:** муку подсушивают до светло - кремового цвета, разводят горячим бульоном, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. В соус кладут припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла лук, заливают им тушеное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи 65°С.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Мясо сохранило форму нарезки, тушено с соусом**Цвет:** Мяса - светло-коричневый, соуса кремовый**Вкус:** Тушеного мяса, умеренно солёный**Запах:** Тушёного мяса с ароматом сметаны и припущенного лука**Консистенция:** Кусочки мяса мягкие; соуса - однородная, слегка вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,50	10,90	5,60	170,5
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
23,94	11,40	0,59	0,28

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Биточки рыбные**

Рецептура № 345

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горбуша потрошенная с головой	120	80		
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	93	80		
или Минтай потрошённый обезглавленный	108	80		
Хлеб пшеничный	19	19		
Молоко питьевое	14	14		
Масло сливочное	2	2		
Яйца	6	6		
Сухари пшеничные	5	5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>124</b>		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша)** или **филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

**Цвет:** Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

**Вкус:** Запеченной рыбы, умеренно солёный

**Запах:** Запеченной рыбы

**Консистенция:** Однородная, сочная, пышная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,50	12,90	14,40	235,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
48,00	23,00	0,60	0,04

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Гуляш из говядины**

Рецептура № 437

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	86	63		
или Говядина полуфабрикат	74	63		
или Говядина гуляш-полуфабрикат	63	63		
Масло растительное	4	4		
Лук репчатый	14	12		
Томатное пюре	6	6		
Вода питьевая	54	54		
Мука пшеничная	4	4		
<b>Масса тушёного мяса</b>		<b>40</b>		
<b>Масса соуса</b>		<b>60</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо нарезают кубиками массой 20-30г, заливают горячей водой, добавляют припущенное томатное пюре, припущенный репчатый лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Мясо нарезано кубиками и стушено с соусом**Цвет:** Мяса светло-темно-красный**Вкус:** Тушёного мяса в сочетании с луком и томатом, умеренно солёный**Запах:** Тушёного мяса с луком**Консистенция:** Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,1	7,5	3,4	117,5
Са, мг	Мг, мг	Fe, мг	С, мг
11,55	11,12	0,57	0,22

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Жаркое по-домашнему**

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	107	79	
или Говядина полуфабрикат	93	79	
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79	
или Свинина мясная	87	74	
<b>Масса тушёного мяса</b>		<b>50</b>	
Масло растительное	10	10	
Картофель	166	125	
Морковь	25	20	
Лук репчатый	18	15	
<b>Масса готовых овощей</b>		<b>150</b>	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 мин. Очищенные лук репчатый, морковь и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

**Цвет:** Мяса - коричневый; овощей - свойственный тушеным овощам

**Вкус:** Специфический для тушёного мяса и овощей

**Запах:** Тушёного мяса с ароматом овощей

**Консистенция:** Мяса - мягкая, нежная; овощей - сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,7	15,3	26,5	302,5
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
20,8	38,8	1,4	4,0

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Котлеты из говядины и курицы "Школьные"**

Рецептура № 59

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, 2006г., Екатеринбург

**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	64	47		
или Говядина полуфабрикат	55	47		
или Фарш мясной промышленного производства	47	47		
Грудка куриная на кости	19	13		
или Филе куриное	14	13		
или Фарш куриный промышленного производства	13	13		
Крупа рисовая	4	4		
Молоко питьевое	13	13		
<b>Масса вязкой каши</b>		<b>16</b>		
Яйцо	8	8		
Лук репчатый	4	3		
Мука пшеничная	5	5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>90</b>		
Масло растительное	1,5	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо говядины и мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, добавляют очищенный лук репчатый и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют яйцо, отварную охлажденную вязкую рисовую кашу, соль и хорошо вымешивают. Затем массу формируют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

**Цвет:** Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

**Вкус:** Запеченного мяса, умеренно соленый

**Запах:** Запеченного мяса, с ароматом риса

**Консистенция:** Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,90	9,50	5,90	152,6
Са, мг	Мг, мг	Fe, мг	С, мг
22,67	12,80	0,56	0,08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Котлета рыбная запеченная**

Рецептура № 388

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Минтай потрошенный обезглавленный	112	83		
или Горбуша потрошенная с головой	125	83		
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	96	83		
Хлеб пшеничный	15	15		
Вода питьевая	13	13		
Лук репчатый	4	3		
Яйца	4	4		
Сухари пшеничные	5	5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>121</b>		
Масло растительное для смазки листа		2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай) или филе без кожи и костей (горбуша)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом и луком репчатым. В котлетную массу добавляют яйцо, соль, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

**Цвет:** Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

**Вкус:** Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

**Запах:** Запеченного рыбного блюда, без постороннего

**Консистенция:** Сочная, рыхлая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,30	9,30	12,90	176,3
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
40,83	10,40	0,42	0,18

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рагу из мяса**

Рецептура № 6/8

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	107	79		
или Говядина полуфабрикат	93	79		
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79		
<b>Масса тушёного мяса</b>		<b>50</b>		
Капуста свежая белокочанная	69	55		
Картофель	60	45		
Морковь	56	45		
Лук репчатый	30	25		
Мука пшеничная	2	2		
Сметана	8	8		
Масло растительное	10	10		
<b>Масса овощей и соуса</b>		<b>150</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо нарезают кусочками 20-30г, заливают горячей водой, добавляют растительное масло и тушат в закрытой посуде 30-40 мин. Картофель очищают, нарезают кубиками, припускают в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Подготовленную капусту нарезают шашками и припускают. Очищенные морковь и лук нарезают кубиками и припускают в небольшом количестве воды. **Для соуса:** Муку пшеничную подсушивают, охлаждают до 60-70°C и разводят горячей кипяченной водой, варят 15 минут, добавляют прокипяченную сметану, соль и доводят до кипения. Подготовленное мясо, картофель и овощи соединяют, заливают соусом и тушат в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. За 10-15 мин. до готовности добавить припущенную капусту. Отпускают мясо вместе с овощами, с которыми оно тушилось. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Мясо, картофель нарезаны в соответствии с технологией, форма нарезки сохранена, овощи и мясо аккуратно уложены горкой

**Цвет:** Мяса - от светло-коричневого до коричневого; овощей - близкий свежим овощам

**Вкус:** Тушеной мяса и овощей, приятный, в меру соленый

**Запах:** Тушёного мяса с ароматом овощей и сметаны

**Консистенция:** Мяса, овощей и картофеля - мягкая, сочная, соуса - средней густоты

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,50	20,00	17,60	308,4
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
79,20	18,56	0,72	4,52



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Плов из мяса**

Рецептура № 370

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	107	79		
или Говядина полуфабрикат	93	79		
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79		
или Свинина мясная	87	74		
<b>Масса тушеного мяса</b>		<b>50</b>		
Масло растительное	8	8		
Крупа рисовая	50	50		
Лук репчатый	14	12		
Морковь	15	12		
Томатное пюре	8	8		
<b>Масса гарнира</b>		<b>150</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают полукольцами, морковь - соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем в мясо кладут припущенные с томатным пюре морковь и лук, добавляют соль, воду, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1). Мясо и овощи тушат при слабом кипении 5-10 минут, всыпают ровным слоем по всей поверхности перебранный промытый рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Мясо нарезано кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре

**Цвет:** Мяса - светло-коричневый, риса - красноватый

**Вкус:** Характерный тушеному мясу с овощами и рисом, без постороннего

**Запах:** Тушеного мяса с овощами и рисом, без подгорелости

**Консистенция:** Мяса и риса - мягкая; плова - рассыпчатая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,5	13,70	36,50	319,3
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг
34,60	12,30	1,20	1,20

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда Котлеты рубленые из птицы запеченные, с соусом томатным

Рецептура № 498, 587

колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Филе куриное	56	53		
или Филе индейки	56	53		
или Грудка куриная на кости	78	53		
Хлеб пшеничный	15	15		
Молоко питьевое	16	16		
Яйцо	6	6		
Лук репчатый	8	7		
Мука пшеничная	5	5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>100</b>		
Масло растительное	2	2		
<b>Масса готовых котлет</b>		<b>80</b>		
<b>Соус томатный (587-2004)</b>		<b>50</b>		
Мука пшеничная	2	2		
Вода питьевая	37,5	37,5		
Масло сливочное	3	3		
Морковь	3,8	3		
Лук репчатый	1,2	1		
Томатное пюре	5	5		
Сахар	1	1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80/50</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленное филе птицы (индейки) или грудку куриную без кожи и костей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, луком репчатым и снова пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую массу порционируют и разделяют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке. Изделия укладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. При подаче котлеты поливают соусом томатным. Температура подачи 65°C.

**Приготовление соуса:** Просеянную пшеничную муку подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая. Охлаждённую до 70-80°C муку разводят тёплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Котлеты имеют правильную форму, поверхность без трещин, политы соусом

**Цвет:** Корочки светло-серый

**Вкус:** Запеченного мяса птицы в сочетании с соусом, умеренно солёный

**Запах:** Запеченного мяса птицы с ароматом томатного соуса

**Консистенция:** Мягкая, сочная; соуса - однородная

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,4	11,2	12,1	190,8
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
7,80	34,00	0,50	1,70

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рагу из птицы**

Рецептура № 489

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица 1 категории потрошенная	81	72		
или Грудка куриная	76	72		
или Окорочок куриный	76	72		
<b>Масса тушеной курицы (порционные кусочки)</b>		<b>50</b>		
или Филе куриное промышленного производства	65	62		
<b>Масса тушеного филе</b>		<b>50</b>		
Масло растительное	2	2		
Картофель	120	90		
Морковь	50	40		
Лук репчатый	24	20		
Масло растительное	4	4		
Томатное пюре	4	4		
Мука пшеничная	2	2		
Вода питьевая	34	34		
<b>Масса гарнира и соуса</b>		<b>200</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленную птицу нарубают на кусочки массой 30-35г или филе нарезают массой 25-30г, кладут в посуду, заливают горячей воды в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют масло растительное, припущенное томатное пюре и тушат при закрытой крышке 15-20 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус, которым заливают тушеные кусочки птицы. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, репчатый лук - дольками. Овощи добавляют к птице и тушат в течение 20-25 минут до готовности. За 5-10 мин до конца тушения добавляют соль. Отпускают рагу с соусом и гарниром. Температура подачи 65°C.

**Приготовление соуса:** муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и варят 10 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Кусочки птицы, овощи сохранили форму нарезки, тушены в соусе

**Цвет:** Оранжевый

**Вкус:** В меру соленый, тушёной птицы в сочетании с овощами

**Запах:** Тушёной птицы, овощей и соуса, без постороннего

**Консистенция:** Птицы и овощей - мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,0	9,8	28,4	237,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг
22,50	10,70	0,10	2,90

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рыба, запечённая с яйцом**

Рецептура № 341

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г		
Минтай потрошённый обезглавленный	104	77		
или Горбуша потрошёная с головой	123	82		
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	95	82		
или Горбуша неразделанная	149	82		
Мука пшеничная	4	4		
Масло растительное	4	4		
<b>Масса готовой рыбы</b>		<b>65</b>		
Яйцо	20	20		
Мука пшеничная	2	2		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша)** или **филе с кожей без костей (минтай)**, нарезают по 1 куску на порцию под углом 30° или 40°, посыпают солью, панируют в муке и укладывают на противень, разогретый с маслом. Рыбу запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15 минут, своевременно переворачивая. Затем поверхность рыбы заливают смесью яиц с подсушенной мукой пшеничной и запекают при температуре 250-280°C в течение 10-15 мин. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Рыба запеченная с яйцом, сохранила форму. На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка

**Цвет:** Золотистая корочка, в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша), яичная смесь - жёлтого

**Вкус:** Рыбы в сочетании с яйцом

**Запах:** Рыбы с ароматом яйца

**Консистенция:** Мягкая, сочная, нежная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,5	7,9	7,3	146,5
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
58,00	14,70	0,80	0,56

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рыба запеченная со сметаной и сыром**

Рецептура № 341

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горбуша потрошенная с головой	136	95		
или Горбуша неразделанная	163	95		
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	110	95		
или Минтай потрошенный обезглавленный	122	90		
Сметана	10	10		
Сыр	6	5		
Мука пшеничная	4	4		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке и укладывают на противни, смазанные маслом растительным. Поверхность изделий смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин до образования румяной корочки. За 5-7 мин. до готовности порционные кусочки посыпают тертым сыром. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Порционные кусочки рыбы с равномерной запеченной сырной корочкой

**Цвет:** Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

**Вкус:** Характерный для запеченной рыбы в сочетании со сметаной и сыром, умеренно соленый

**Запах:** Запеченной рыбы с ароматом сметаны и сыра

**Консистенция:** Мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) (говядина)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
19,0	12,9	3,8	207,3
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
59,00	13,50	0,26	0,24



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Сосиски отварные с маслом**

Рецептура № 413

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сосиски, в том числе куриные	82	80		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80/5</b>		

**Технология приготовления**

С сосисок удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют). Сосиски кладут в небольшое количество кипящей воды и варят после закипания в течении 5 мин. При подаче поливают растопленным маслом сливочным доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Свежие прогретые сосиски политы маслом сливочным**Цвет:** Светло - розовый**Вкус:** Отварных сосисок в сочетании с маслом сливочным**Запах:** Отварных сосисок с ароматом масла сливочного**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
8,5	13,1	0,0	151,9
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
24,80	13,60	0,90	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Сосиски, сардельки отварные с маслом**

Рецептура № 413

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сосиски или сардельки, в том числе куриные	82	80		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80/5</b>		

**Технология приготовления**

С сосисок, сарделек удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют). Колбасные изделия кладут в небольшое количество кипящей воды и варят после закипания в течении 5 мин. При подаче колбасные изделия поливают растопленным маслом сливочным доведенным до кипения. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Свежие прогретые колбасные изделия политы маслом сливочным

**Цвет:** Светло - розовый

**Вкус:** Отварных колбасных изделий в сочетании с маслом сливочным

**Запах:** Отварных колбасных изделий с ароматом масла сливочного

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,5	19,2	0,3	220
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
14,40	9,60	0,50	0,00

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Фрикадельки из кур**

Рецептура № 410

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	139	60	
или Грудка куриная на кости	88	60	
Молоко питьевое	12	12	
Яйцо	7	7	
Морковь	15	12	
Лук репчатый	10	8	
Мука пшеничная	7	7	
<b>Масса полуфабриката 2 шт. по 52 г</b>		<b>104</b>	
Сметана	10	10	
Масло растительное	2	2	
<b>Выход готового блюда 2 шт. по 40 г</b>		<b>80</b>	

**Технология приготовления**

У обработанных тушек кур или грудки куриной отделяют мякоть от кожи и костей. Мякоть кур измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым очищенным. В измельченную массу добавляют очищенную морковь, натертую на мелкой терке. В массу кладут соль, молоко, яйца, тщательно перемешивают, взбивают до получения однородной массы и разделяют изделия в форме мячика. Изделия панируют в муке, укладывают на противень смазанный маслом и запекают с одной стороны в течение 5-7 минут. Фрикадельки переворачивают, поверхность смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 220-280°C в течение 15-20 мин до готовности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия в форме мячика, 2 штуки на порцию, без трещин на поверхности, с румяной запеченной сметанной корочкой

**Цвет:** Беловато - серый, на разрезе оранжевые включения моркови

**Вкус:** Запеченного куриного блюда в сочетании с овощами и сметаной

**Запах:** Запеченного куриного блюда с ароматом сметаны

**Консистенция:** Нежная, мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,9	12,9	6,4	193,3
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
10,40	41,10	0,70	1,9

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Фрикасе из птицы**

Рецептура № 493

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Филе куриное	92	87		
или Филе индейки	86	82		
Зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1		
Масло сливочное	5	5		
<b>Масса тушеной птицы</b>		<b>60</b>		
Лук репчатый	24	20		
Сметана	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленное филе птицы (или индейки) нарезают брусочками. Очищенный лук нарезают мелким кубиком. Сливочное масло растапливают в сотейнике, добавляют в него хмели сунели, подготовленный репчатый лук и прогревают при медленном нагреве. Затем добавляют филе птицы (или индейки) и тушат при закрытой крышке до полуготовности в течение 20 -25 минут. Затем вводят сметану и тщательно перемешивают, чтобы кусочки птицы (индейки) пропитались сметанной заливкой, добавляют соль и продолжают тушение в течение 5-7 минут до готовности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Филе птицы (или индейки) тушено в сметане с луком и специями

**Цвет:** Кремовый

**Вкус:** Тушеной птицы (или индейки) , умеренно солёный, нежный

**Запах:** Тушеной птицы (или индейки) , сливочный в сочетании с пряным ароматом специй

**Консистенция:** Мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,1	14,4	0,6	188,4
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
17,60	11,20	0,78	0,53

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Шницель из говядины**

Рецептура № 451

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	80	59		
или Говядина полуфабрикат	70	59		
или Фарш промышленного производства	59	59		
Хлеб пшеничный	15	15		
Яйцо	4	4		
Молоко питьевое	11	11		
Лук репчатый	5	4		
Сухари пшеничные	5	5		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>96</b>		
Масло растительное для смазки листа		1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют яйца, соль и хорошо вымешивают. Затем массу разделяют в виде изделий плоскоовальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

**Цвет:** Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

**Вкус:** Запеченного мяса, умеренно солёный

**Запах:** Запеченного мяса, запанированного в сухарях

**Консистенция:** Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,5	10,40	13,60	178
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
17,60	10,36	0,61	0,71

**Блюда**  
**из яиц и творога**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 10/5 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Творог	123	120		
Крупа манная	6	6		
Яйца	24	24		
Сахар	12	12		
<b>Крошка</b>		<b>30</b>		
Мука пшеничная	12	12		
Масло сливочное	12	12		
Сахар	6	6		
Масло сливочное для смазки листа		4,2		
<b>Масса готовой запеканки</b>		<b>180</b>		
Сгущённое молоко с сахаром	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/20</b>		

**Технология приготовления**

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C .

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущённым молоком

**Цвет:** Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

**Вкус:** Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

**Запах:** Запечённого творога, с сгущённым молоком

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,50	12,90	31,70	304,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
283,90	38,90	0,50	0,60

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным**

Рецептура № 362

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	Масса, г			
	брутто, г	нетто, г		
Творог	143	141		
Крупа манная	11	11		
или Мука пшеничная	13	13		
Яйцо	8	8		
Сахар	15	15		
Изюм	18,5	18		
Ванилин	0,01	0,01		
Масло сливочное	5	5		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масло сливочное для смазки листа		3,5		
<b>Масса готового пудинга</b>		<b>180</b>		
Молоко сгущенное с сахаром	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/20</b>		

**Технология приготовления**

В горячей воде (14-28 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу (или просеянную пшеничную муку), размягченное сливочное масло, соль, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая сверху вниз, вводят в массу, выкладывают в противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3-4 см. Поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

**Цвет:** Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового, с вкраплениями изюма

**Вкус:** Слегка сладкая, без лишней кислотности

**Запах:** Запеченного творога с ароматом ванилина

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная



Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
15,4	11,5	43,2	337,9
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
315,4	35,2	0,8	0,7

# Салаты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Винегрет овощной**

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Картофель	27	20		
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>18</b>		
Свекла	19	15		
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>13</b>		
Морковь	14	11		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>9</b>		
Огурцы соленые	46	25		
Лук репчатый	14	12		
или Лук зеленый	15	12		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	2	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

\* лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта - лук зеленый

**Технология приготовления**

Подготовленные овощи варят в кожуре, охлаждают и очищают. Картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Лук репчатый или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками. Винегрет заправлен маслом растительным, посыпан свежей зеленью

**Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

**Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный

**Запах:** Отварных и консервированных овощей с ароматом растительного масла и лука

**Консистенция:** Огурцов - хрустящая, упругая, сочная; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,2	4,0	11,9	88
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
33,7	2,9	0,4	33,4

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Нарезка из свежих овощей с маслом растительным**

Рецептура № 14/1; 15/1 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие парниковые	41	40		
или Помидоры свежие грунтовые	47	40		
Огурцы свежие грунтовые	39,9	38		
или Огурцы свежие парниковые	38,8	38		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	2	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче нарезку поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, полита маслом и украшена зеленью**Цвет:** Огурцов - салатный, помидоров - красный**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью**Запах:** Свежих овощей с ароматом свежей зелени**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	4,0	2,5	48,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
14,5	13,3	0,6	13,7

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Овощи консервированные без уксуса (огурцы)**

Рецептура № 101 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

### Рецептура

Набор сырья	Расход сырья, г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы консервированные	146	80		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

### Технология приготовления

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Консервированные огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Зеленый

**Вкус:** Консервированных огурцов

**Запах:** Консервированных огурцов

**Консистенция:** Хрустящая, упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,1	1,3	8,5
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг
18,4	11,2	0,28	4,0

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Овощи натуральные (помидоры)**

Рецептура № 106

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	94	80		
или Помидоры свежие парниковые	82	80		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами свежие помидоры нарезают дольками. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Нарезка помидор аккуратная**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидор**Запах:** Свежих помидор**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,9	0,1	3,0	16,3
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
11,2	16,0	0,3	20,48

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Овощи свежие (огурцы)**

Рецептура № 70

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

**Рецептура**

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	84	80		
или Огурцы свежие парниковые	82	80		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная**Цвет:** Зеленый**Вкус:** Свежих огурцов**Запах:** Свежих огурцов**Консистенция:** Хрустящая, упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,6	0,1	1,5	9
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
13,6	11,2	0,3	5,6

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Салат из капусты белокочанной с морковью**

Рецептура № 4 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста белокочанная свежая*	84	67		
Морковь*	10	8		
Сахар	3	3		
Кислота лимонная	0,1	0,1		
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	2	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

\*капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат

**Технология приготовления**

У капусты белокочанной удаляют 3-4 наружных листа и кочерыгу, промывают проточной водой не менее 5 мин. Подготовленную белокочанную капусту тонкой шинкуют соломкой (1,5x1,5 мм), посыпают солью и перемешивают. Морковь моют, очищают от кожицы, нарезают соломкой или натирают на терке и смешивают с капустой. Овощи заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты и маслом растительным непосредственно перед подачей. Раствор лимонной кислоты: в охлажденную кипяченую воду добавляют лимонную кислоту, размешивают до полного растворения. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Белый с оранжевым

**Вкус:** Кисло-сладкий, в меру солёный, без горечи

**Запах:** Свежей белокочанной капусты в смеси с морковью и растительным маслом

**Консистенция:** Овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,3	4,1	7,7	72,7
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
41,2	15,0	0,00	20,2



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком**Рецептура № 4/1 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста белокочанная свежая*	76	61		
Горошек зеленый консервированный	25	16		
Лимонная кислота	0,08	0,08		
Вода для разведения лимонной кислоты	4	4		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	2	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

\*капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат

**Технология приготовления**

У капусты белокочанной удаляют 3-4 наружных листа и кочерыгу, промывают проточной водой не менее 5 мин. Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x1,5 мм), посыпают солью и перемешивают. Горошек зеленый консервированный отваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, горошек охлаждают. Капусту смешивают с зеленым горошком. Перед подачей заправляют раствором лимонной кислоты и маслом растительным. Раствор лимонной кислоты: в охлажденную кипяченую воду добавляют лимонную кислоту, размешивают до полного растворения. При подаче салат посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Капуста нарезана тонкой соломкой, с вкраплениями зеленого горошка. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Белый с зелеными вкраплениями консервированного горошка

**Вкус:** Умеренно солёный

**Запах:** Овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Капуста - хрустящая, не жёсткая, сочная, горошек - мягкий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,2	4,0	2,9	52
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
27,4	12,92	0,00	10,8

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из моркови с изюмом**

Рецептура № 10

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Морковь*	79	63		
<b>Масса припущенной моркови</b>		<b>62</b>		
Сахар	8	8		
Изюм	9	9		
Лимон для сока	10	4		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

\* в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном

**Технология приготовления**

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой (или очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики и припускают в небольшом количестве воды до готовности). Изюм перебирают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленный изюм смешивают с морковью. При отпуске салат заправляют лимонным соком и сахаром. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Морковь сохранила форму нарезки. Салат уложен горкой.

**Цвет:** Оранжевый с включениями изюма

**Вкус:** Моркови в сочетании с изюмом, кисло-сладкий

**Запах:** Моркови с приятным ароматом изюма

**Консистенция:** Слегка хрустящая (отварной - мягкая), сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,0	0,1	12,8	55,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
2,5	26,4	0,5	1,7

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из моркови и огурца с яйцом**

Рецептура № 12

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие парниковые	15,3	15		
или Огурцы свежие грунтовые	15,8	15		
или Огурцы соленые	27	15		
Морковь	58	46		
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>44</b>		
Яйца	20	20		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	1,4	1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Отварную очищенную морковь и подготовленные огурцы нарезают кубиком. Продукты смешивают, заправляют растительным маслом, посыпают мелкошинкованной свежей зеленью и перемешивают. Яйца обработанные в соответствии с Санитарными правилами отваривают вкрутую. При отпуске салат украшают четвертинками или половинками отварного яйца. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, украшен четвертинками или половинками отварного яйца, поверхность блестящая

**Цвет:** Типичный для соответствующих видов овощей

**Вкус:** Овощей в сочетании с яйцом, с привкусом растительного масла, умеренно соленый

**Запах:** Овощной с приятным ароматом растительного масла и зелени

**Консистенция:** Моркови - мягкая; огурцов - хрустящая отварного яйца - упругая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,4	6,1	3,9	80,1
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
33,60	0,00	0,36	0,8

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из свежих помидоров**

Рецептура № 22

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие парниковые	78	76		
или Помидоры свежие грунтовые	90	76		
Масло растительное	4	4		
Зелень свежая	2	1,5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>80</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче салат поливают маслом растительным и украшают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом и украшена зеленью

**Цвет:** Красный

**Вкус:** Свежих помидоров в сочетании с маслом растительным и свежей зеленью

**Запах:** Свежих помидоров с ароматом свежей зелени

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,8	4,1	2,8	51,1
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
10,4	14,4	0,6	13,2

# Бутерброды

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Бутерброд с джемом**

Рецептура № 2 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем	25,2	25		
Хлеб пшеничный	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>	<b>20/25</b>			

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На хлеб намазывают джем.

**Требования к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,80	0,20	21,00	93
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	С, мг
6,90	5,00	0,30	0,60

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>20/5</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб).

**Требование к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,7	3,9	7,3	71,1
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
6,10	2,70	0,20	0,0

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	10	10		
Хлеб пшеничный	30	30		
<b>Выход готового изделия</b>	<b>30/10</b>			

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб).

**Требование к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	7,4	14,5	133,8
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
6,40	2,80	0,20	0,0



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Бутерброд с сыром**

Рецептура № 3

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сыр	16	15		
Хлеб пшеничный	20	20		
<b>Выход готового изделия</b>		<b>20/15</b>		

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр.

**Требования к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему сыру, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,3	3,7	7,2	83,3
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
215,0	14,7	0,3	0,2

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Бутерброд с сыром и маслом**

Рецептура № 1;3 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Сыр	11	10		
Хлеб пшеничный	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>20/5/10</b>			

**Технология приготовления**

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). Масло равномерно намазывают на ломтик хлеба, сверху укладывают подготовленный сыр.

**Требования к качеству**

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,8	6,4	7,9	112,4
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
199,70	8,20	0,55	0,1