

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	56,5	54,4	5,65	5,44
Батон из пшеничной муки обогащенный	8,5	8,5	0,85	0,85
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,8	12,8	1,28	1,28
Яйцо куриное пищевое столовое	0,003 шт.	0,1	0,25 шт.	0,01
Масло сливочное несоленое	3,2	3,2	0,32	0,32
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Соус молочный густой (для фарширования)		16		1,6
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,1	12,1	1,21	1,21
Масло сливочное несоленое	2,1	2,1	0,21	0,21
Мука пшеничная хлебопекарная	2,1	2,1	0,21	0,21
Вода питьевая	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	10,10
Жиры, г	5,30
Углеводы, г	20,10
Энергетическая ценность, ккал	180,00

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут. Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

При приготовлении пудинга в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.

Соусы — молочный с морковью, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	35,0	35,0	3,50	3,50
Сахар белый кристаллический	1,9	1,9	0,19	0,19
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Яйцо куриное пищевое	0,05 шт.	1,9	4,75 шт.	0,19
Дрожжи сушеные	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	14,0	14,0	1,40	1,40
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса теста	-	54,0	-	5,4
Творог	22,2	22,0	2,22	2,20
Мука пшеничная	1,1	1,1	0,11	0,11
Масло сливочное	1,1	1,1	0,11	0,11
Яйца куриные пищевые	0,06 шт.	2,2	5,5 шт.	0,22
Сахар белый кристаллический	2,5	2,5	0,25	0,25
Ванилин	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Масса фарша	-	28,0	-	2,80
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,0	1,0	0,1	0,1
Яйца куриные пищевые (на смазку)	0,04 шт.	1,4	3,5 шт.	0,14
Масло растительное на смазку	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	11,3
Углеводы, г	48,00
Энергетическая ценность, ккал	227,50

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 54г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С в течение 6-8 минут.

При выпекании ватрушки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом). Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежесдобитого пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежесдобитого пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ	-	58	-	5,8
Мука пшеничная хлебопекарная	36,7	36,7	3,67	3,67
Сахар белый кристаллический	2,6	2,6	0,26	0,26
Масло сливочное несоленое	1,1	1,1	0,11	0,11
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Дрожжи хлебопекарные сушеные	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	17,4	17,4	1,74	1,74
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	1,74	1,74	0,17	0,17
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 сб.2008	-	25,0	-	2,5
Капуста белокочанная свежая	37,5	30,0	3,75	3,00
Масло подсолнечное рафинированное	1,75	1,75	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое столовое	0,06 шт.	2,5	0,025 шт.	0,25
Петрушка свежая (зелень)	0,35	0,25	0,035	0,025
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 75				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,45
Жиры, г	9,00
Углеводы, г	36,30
Энергетическая ценность, ккал	201,0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	78	50,7	7,8	5,07
с 01.03 по 31.07	84,5	50,7	8,45	5,07
с 01.08 по 31.08	63,38	50,7	6,34	5,07
с 01.09 по 31.10	67,6	50,7	6,76	5,07
с 01.11 по 31.12	72,43	50,7	7,24	5,07
Крупа ячменная перловая	3,4	3,3	0,34	0,33
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	9,07	6,8	0,91	0,68
с 01.09 по 31.12	8,5	6,8	0,85	0,68
Лук репчатый свежий	4	3,3	0,4	0,33
Огурцы соленые зеленцы	10,1	10,1	1,01	1,01
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	0,33	0,33
Вода питьевая	127,4	127,4	12,74	12,74
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Мясо говядины б/к (лопатка)	21,32	16,0	2,13	1,6
Сметана 15% жирности	5,00	5,0	0,5	0,5
Выход: 200/10/5				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,5
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	4,00
Энергетическая ценность, ккал	156,50

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы соленые. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.

Консистенция: овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы (полуфабрикат)	55,3	51,80	5,53	5,18
Батон из пшеничной муки обогащенный	12,6	12,6	1,26	1,26
Молоко питьевое 2,5% жирности	18,2	18,2	1,82	1,82
Масло сливочное несоленое	2,8	2,8	0,28	0,28
Сухари панировочные	7,0	7,0	0,7	0,7
Масло подсолнечное рафинированное	4,2	4,2	0,42	0,42
Соль пищевая	0,23	0,23	0,023	0,023
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	13,1
Жиры, г	2,75
Углеводы, г	10,90
Энергетическая ценность, ккал	120,20

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
Яблоки свежие	25	22	2,5	2,2
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,43
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	3,94
Энергетическая ценность, ккал	41,30

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают, отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град. не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: моркови и яблок.

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана 15% жирности	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная хлебопекарная	3,8	3,8	0,38	0,38
Вода питьевая	37,5	37,5	3,75	3,75
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	2,00
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	37,30

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная, не расслоившаяся масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

Цвет- от белого до светло-кремового;

Вкус- умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

Консистенция- вязкая, полужидкая, эластичная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое	2,86 шт.	114,3	11,43 шт.	11,43
Молоко питьевое 2,5% жирности	42,9	42,9	4,29	4,29
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	15,40
Жиры, г	21,00
Углеводы, г	2,90
Энергетическая ценность, ккал	149,00

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении омлета в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	115,00	97,1	11,50	9,71
Картофель продовольственный	155,3	116,0	15,53	11,60
Лук репчатый свежий	11,9	10,1	1,19	1,01
Масло сливочное несоленое	2,30	2,30	0,23	0,23
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,80
Жиры, г	18,70
Углеводы, г	19,20
Энергетическая ценность, ккал	162,50

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки.

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая.

Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	136,3	126,5	13,63	12,65
Рис шлифованный	25,8	25,5	2,58	2,55
Лук репчатый свежий	60,3	50,5	6,03	5,05
Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное пищевое	0,26 шт.	10,5	26,30 шт.	1,05
Яйцо куриное пищевое для смазки	0,06 шт.	2,5	6,25 шт.	0,25
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	25,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	355,0

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **89**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	9,47	7,1	0,95	0,71
с 01.09 по 31.12	8,88	7,1	0,89	0,71
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	81,85	53,2	8,19	5,32
с 01.03 по 31.07	88,67	53,2	8,87	5,32
с 01.08 по 31.08	66,5	53,2	6,65	5,32
с 01.09 по 31.10	70,93	53,2	7,09	5,32
с 01.11 по 31.12	76	53,2	7,6	5,32
Лук репчатый свежий	8,5	7,1	0,85	0,71
Огурцы соленые зеленцы	12,1	10,6	1,21	1,06
Масло сливочное несоленое	3,5	3,5	0,35	0,35
Вода питьевая	134,8	134,8	13,48	13,48
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход: 200/5				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	3,70
Углеводы, г	9,90
Энергетическая ценность, ккал	81,60

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассированные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корневого, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ГРУША СВЕЖАЯ**

Номер рецептуры: **ТК № 002**

Наименование сборника рецептур: **ТК №002**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	111,1	100	11,11	10
Выход: 100				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	122,1	120,0	12,21	12,00
Соль пищевая йодированная	1,20	1,20	0,12	0,12
Манная крупа	8,6	8,6	0,86	0,86
Сахар белый кристаллический	8,6	8,6	0,86	0,86
Яйцо куриное пищевое	0,09 шт.	3,47	8,75 шт.	0,35
Масло подсолнечное рафинированное для смазки	3,47	3,47	0,35	0,35
Сухари панировочные	5,14	5,14	0,51	0,51
Сметана 15% жирности	5,14	5,14	0,51	0,51
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	31,89
Жиры, г	16,30
Углеводы, г	29,02
Энергетическая ценность, ккал	193,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр полутвердый	11	10	1,10	1,00
Батон из пшеничной муки	20,0	20,0	2,0	2,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	7,30
Энергетическая ценность, ккал	69,0

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона.

Запах: свежих продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **ТК №003**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и нарезают ломтиками.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК АБРИКОСОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок абрикосовый (для питания детей с 3-х лет)	180,0	180,0	18,0	18,0
Выход:180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 043

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **TKN№043**

Наименование сборника рецептур: **TKN№043**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Молоко питьевое 2,5% жирности	110,4	110,4	11,04	11,04
Вода питьевая	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	107,00

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	71,7	69,0	7,17	6,9
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353		27		2,7
Молоко питьевое 2,5% жирности	20,5	20,5	2,05	2,05
Масло сливочное несоленое	3,5	3,5	0,35	0,35
Мука пшеничная хлебопекарная	3,5	3,5	0,35	0,35
Вода питьевая	4,1	4,1	0,41	0,41
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо куриное пищевое	0,25 шт	10	25 шт.	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,10
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	3,30
Энергетическая ценность, ккал	125,0

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

При приготовлении суфле в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Соус молочный густой ТК №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладываю кусок суфле и поливаю прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия: СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое 2,5% жирности	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное несоленое	1,7	1,7	0,17	0,17
Мука пшеничная хлебопекарная	1,7	1,7	0,17	0,17
Вода питьевая	15	15	1,5	1,5
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар белый кристаллический	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	1,70
Углеводы, г	2,10
Энергетическая ценность, ккал	25,20

Технология приготовления:

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- однородная масса с гладкой поверхностью;

Цвет - от белого до светло-кремового;

Вкус - нежный, умеренно соленый;

Запах - кипяченого молока;

Консистенция - густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	50,8	50,8	5,08	5,08
Соль пищевая йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	19,40
Энергетическая ценность, ккал	121,80

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).
Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **ТК №004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	39,30

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено шлифованное	38,8	38,8	3,88	3,88
Вода питьевая	64,4	64,4	6,44	6,44
Молоко питьевое 2,5% жирности	98	98	9,8	9,8
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар белый кристаллический	3,9	3,9	0,39	0,39
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	0,64	0,64
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	244,40

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 015

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№015**

Наименование сборника рецептур: **ТК №015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	53,6	50,0	5,36	5,00
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6	3,81	2,86
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6	3,58	2,86
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	41,38	26,9	4,14	2,69
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9	4,48	2,69
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9	3,36	2,69
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9	3,59	2,69
с 01.11 по 31.12	38,43	26,9	3,84	2,69
Горошек зеленый консервы	19,9	13	1,99	1,3
Капуста белокочанная свежая	36,4	28,6	3,64	2,86
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Соус молочный ТК № 366 сб.2008	-	44,0	-	4,4
Выход: 130				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,84
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	75,20

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус молочный ТК № 366:

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	108	70,2	10,8	7,02
с 01.03 по 31.07	117	70,2	11,7	7,02
с 01.08 по 31.08	87,75	70,2	8,78	7,02
с 01.09 по 31.10	93,6	70,2	9,36	7,02
с 01.11 по 31.12	100,29	70,2	10,03	7,02
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
Лук репчатый свежий	7,4	6,2	0,74	0,62
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	109,2	109,2	10,92	10,92
Филе птицы (полуфабрикат)	14,3	14,0	1,43	1,40
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1,0	0,11	0,1
Выход: 200/101				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	16,00
Энергетическая ценность, ккал	158,10

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания добавляют соль, сметану и доводят до кипения. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в состав супа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Дели принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5	5,94	4,75
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	4,0
Энергетическая ценность, ккал	45,60

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.

Запах: свеклы и растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочный (для питания детей с 3-х лет)	180	180	18	18
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 044

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТК№044**

Наименование сборника рецептур: **ТК№044**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	18,9	18,0	1,89	1,8
Сахар белый кристаллический	6,0	6,0	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	183,6	183,6	18,36	18,36
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	25,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полупрозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	154,0	113,0	15,4	11,3
Морковь свежая столовая	29,0	23,3	2,9	2,33
Лук репчатый свежий	14,0	11,7	1,40	1,17
Масло сливочное несоленое	4,7	4,7	0,47	0,47
Мука пшеничная хлебопекарная	3,5	3,5	0,35	0,35
Вода питьевая	46,7	46,7	4,67	4,67
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70/70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	9,1
Жиры, г	11,30
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	196,80

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервы	73	47,5	7,3	4,75
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5	0,25	0,25
Петрушка свежая (зелень)	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	3,00
Энергетическая ценность, ккал	40,50

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленной зеленью.

- цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- консистенция- сочная, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	170,77	111	17,08	11,1
с 01.03 по 31.07	185	111	18,5	11,1
с 01.08 по 31.08	138,75	111	13,88	11,1
с 01.09 по 31.10	148	111	14,8	11,1
с 01.11 по 31.12	158,57	111	15,86	11,1
Молоко питьевое 2,5% жирности	20,8	20	2,08	2
Масло сливочное несоленое	4,4	4,4	0,44	0,44
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,70
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	17,50
Энергетическая ценность, ккал	119,40

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")**

Номер рецептуры: **190**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	10	10	1	1
Пшено шлифованное	10	10	1	1
Вода питьевая	24	24	2,4	2,4
Молоко питьевое 2,5% жирности	150	150	15	15
Масло сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	10,0
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	224,0

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы (полуфабрикат)	50,0	49,0	5,00	4,90
Яйцо куриное пищевое	3/10 шт.	12,5	31 ¼ шт.	1,25
Соус молочный густой (для фарширования)	-	19,5	-	1,95
Молоко питьевое 2,5% жирности	14,7	14,7	1,47	1,47
Масло сливочное несоленое	2,50	2,50	0,25	0,25
Мука пшеничная хлебопекарная	2,50	2,50	0,25	0,25
Вода питьевая	2,90	2,90	0,29	0,29
Соль пищевая йодированная	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	10,40
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	9,30
Энергетическая ценность, ккал	135,30

Технология приготовления:

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
Капуста белокочанная свежая	15,6	12,5	1,56	1,25
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	19,23	12,5	1,92	1,25
с 01.03 по 31.07	20,83	12,5	2,08	1,25
с 01.08 по 31.08	15,63	12,5	1,56	1,25
с 01.09 по 31.10	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.11 по 31.12	17,86	12,5	1,79	1,25
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
Лук репчатый свежий	7,4	6,2	0,74	0,62
Томатное пюре	4,7	4,7	0,47	0,47
Масло подсолнечное рафинированное	3,2	3,2	0,32	0,32
Сахар белый кристаллический	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	124,9	124,9	12,49	12,49
Мясо говядины б/к (лопатка)	25,6	16,0	2,56	1,60
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	0,50	0,50
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200/10/5				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,60
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	126,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 016

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №016**

Наименование сборника рецептур: **ТК№016**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;
 - консистенция – мягкая, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№038**

Наименование сборника рецептур: **ТК№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0,2	0,2	0,02	0,02
Лимоны свежие	6,67	4	0,67	0,4
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	177,7	177,7	17,77	17,77
Выход: 180/6/7				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

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, добавляют сахар и доводят до кипения.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	106,87	90,2	10,69	9,02
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0,2	0,2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	229,23	149	22,92	14,9
с 01.03 по 31.07	248,33	149	24,83	14,9
с 01.08 по 31.08	186,25	149	18,63	14,9
с 01.09 по 31.10	198,67	149	19,87	14,9
с 01.11 по 31.12	212,86	149	21,29	14,9
Яйцо куриное пищевое столовое	0,075 шт.	3,0	7,5 шт.	0,30
Сухари панировочные	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	8,40
Жиры, г	12,00
Углеводы, г	13,30
Энергетическая ценность, ккал	269,00

Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирачную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями, выложить 1/2 картофельного пюре, положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запекать в жарочном шкафу 10-15 минут.

При приготовлении запеканки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
 - вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
 - запах — характерный для запеченного картофеля;
 - консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем стерилизованный	11	11	1,1	1,1
Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3
Батон обогащенный		16		1,6
Батон из пшеничной муки обогащенный	16	16	1,6	1,6
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,40
Жиры, г	2,10
Углеводы, г	15,80
Энергетическая ценность, ккал	68,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема - не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем стерилизованный	15,0	15,0	1,50	1,50
Масло сливочное несоленое	5,00	5,0	0,50	0,50
Батон обогащенный		20		2,0
Батон из пшеничной муки обогащенный	20,0	20,0	2,0	2,0
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	91,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема - растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	70	59	7	5,9
Батон из пшеничной муки обогащенный	12,4	12,4	1,24	1,24
Вода питьевая	16,7	16,7	1,67	1,67
Сухари панировочные	7	7	0,7	0,7
Масло сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	12,50
Жиры, г	12,60
Углеводы, г	10,20
Энергетическая ценность, ккал	104,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).
Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град.до готовности (12-15 мин.).

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры- каши рассыпчатые, макаронные изделия отварной, картофель отварной, овощи отварные или тушеные, капуста тушеная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков -кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 048

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **ТК№048**

Наименование сборника рецептур: **ТК№048**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	40	36	4	3,6
Вода питьевая	150	150	15	15
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,72
Энергетическая ценность, ккал	88,20

Технология приготовления:

Яблоки 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 лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: яблоч-концентрированный, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	60	60	6	6
Вода питьевая	90	90	9	9
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	5,90
Углеводы, г	33,00
Энергетическая ценность, ккал	248,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпустить с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	44,31	28,8	4,43	2,88
с 01.03 по 31.07	48	28,8	4,8	2,88
с 01.08 по 31.08	36	28,8	3,6	2,88
с 01.09 по 31.10	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.11 по 31.12	41,14	28,8	4,11	2,88
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7	0,76	0,57
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7	0,71	0,57
Лук репчатый свежий	6,8	5,7	0,68	0,57
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	108,6	108,6	10,86	10,86
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
КЛЕЦКИ ТК №120		9,1		0,91
Мука пшеничная хлебопекарная	3,1	3,1	0,31	0,31
Масло сливочное несоленое	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03 шт.	1,0	2,5 шт.	0,1
Вода питьевая	4,7	4,7	0,47	0,47
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Мясо говядины б/к (лопатка)	21,23	16,0	2,12	1,60
Петрушка свежая (зелень)	1	0,9	0,1	0,09
Выход: 200/10/10/1				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,00
Жиры, г	7,70
Углеводы, г	11,00
Энергетическая ценность, ккал	121,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими порциями и кладут в суп при отпуске.

Клецки тк №120

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое	10	10	1	1
Батон обогащенный		20		2
Батон из пшеничной муки обогащенный	20,0	20,0	2,0	2,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	62,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	40	40	4	4
Вода питьевая	66,7	66,7	6,67	6,67
Молоко питьевое 2,5% жирности	101,3	101,3	10,13	10,13
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар белый кристаллический	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	262,40

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 010

Наименование изделия: **ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ**

Номер рецептуры: **ТК №010**

Наименование сборника рецептур: **ТК№010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	114,00	100	11,40	10
Выход: 100				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,90
Энергетическая ценность, ккал	44,20

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Органолептические показатели:

Внешний вид: плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 367

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**

Номер рецептуры: **367**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое 2,5% жирности	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное несоленое	2,3	2,3	0,23	0,23
Мука пшеничная хлебопекарная	2,3	2,3	0,23	0,23
Вода питьевая	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	4	4	0,4	0,4
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Ванилин	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	6,50
Энергетическая ценность, ккал	35,00

Технология приготовления:

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в ТК № 366, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;
 цвет-от белого до светло-кремового;
 вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;
 запах-кипяченного молока;
 консистенция- густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	49,78	49,78	4,98	4,98
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	2,07	2,07	0,21	0,21
Сахар белый кристаллический	5,18	5,18	0,52	0,52
Масло сливочное несоленое	1,55	1,55	0,16	0,16
Масло подсолнечное рафинированное (для разделки)	2,07	2,07	0,21	0,21
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	0,05 шт.	1,86		0,19
Соль пищевая йодированная	0,78	0,78	0,078	0,078
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,20	0,20	0,02	0,02
Вода питьевая	21,84	21,84	2,18	2,18
Масло подсолнечное рафинированное	0,42	0,42	0,04	0,04
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,32
Жиры, г	9,94
Углеводы, г	34,72
Энергетическая ценность, ккал	188,00

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 038

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК№038**

Наименование сборника рецептур: **ТК№038**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай-заварка №391	30,0	30,0	3,00	3,00
Лимоны свежие	8,0	7,0	0,80	0,70
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	150,0	150,0	15,00	15,00
Выход: 180/6/7				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,52
Энергетическая ценность, ккал	36,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование изделия: **ЧАЙ - ЗАВАРКА**

Номер рецептуры: **391**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный крупнолистовой байховый	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода питьевая	1080,0	1080,0	108,0	108,0
Выход: 1000				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	32,70

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	133,3	107,0	13,33	10,70
Мясо говядины б/к (лопатка)	79,0	67,0	7,90	6,70
Рис шлифованный	9,0	8,9	0,90	0,89
Лук репчатый свежий	17,40	14,70	1,74	1,47
Масло сливочное несоленое	2,2	2,2	0,22	0,22
Яйцо куриное пищевое столовое	6,9	6,0	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355		22,7		2,27
Сметана 15% жирности	6,23	6,23	0,62	0,62
Мука пшеничная хлебопекарная	1,78	1,78	0,18	0,18
Вода питьевая	18,50	18,50	1,85	1,85
Томатное пюре	2,22	2,22	0,22	0,22
Соль пищевая йодированная	1,33	1,33	0,13	0,13
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	16,00
Жиры, г	16,10
Углеводы, г	14,20
Энергетическая ценность, ккал	163,00

Технология приготовления:

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

Соус сметанный с томатом № 355

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 045

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: **ТК№045**

Наименование сборника рецептур: **ТК№045**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм»	18	18	1,8	1,8
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	183,6	183,6	18,36	18,36
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	102,0

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.

Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат изюма.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Манная крупа	29,7	29,7	2,97	2,97
Вода питьевая	64,4	64,4	6,44	6,44
Молоко питьевое 2,5% жирности	98	98	9,8	9,8
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар белый кристаллический	3,9	3,9	0,39	0,39
Сахар белый кристаллический	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,70
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	33,70
Энергетическая ценность, ккал	232,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **208**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	54,13	54,13	5,41	5,41
Масло сливочное несоленое	2,40	2,40	0,24	0,24
Яйцо куриное пищевое столовое	0,7	0,7	0,07	0,07
Молоко питьевое 2,5% жирности	32,3	32,3	0,32	0,32
Масло подсолнечное рафинированное	2,4	2,4	0,24	0,24
Масло сливочное несоленое	2,7	2,7	0,27	0,27
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	7,1
Жиры, г	11,20
Углеводы, г	38,50
Энергетическая ценность, ккал	263,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макароны набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

При приготовлении блюда в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **441**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар белый кристаллический	7	7	0,7	0,7
Вода питьевая	200	200	20	20
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	93,00

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин., добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	178,6	178,6	17,86	17,86
Варенье стерилизованное	15,0	15,0	1,50	1,50
Выход: 180/15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,20
Энергетическая ценность, ккал	33,60

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **263**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	64,0	60,0	6,4	6,0
Батон из муки пшеничной обогащенный	12,0	12,0	1,2	1,2
Яйцо куриное пищевое столовое	1/5 шт.	8,0	20 шт.	0,8
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода питьевая	12,0	12,0	1,2	1,2
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса отварных фрикаделек	-	80,0	-	8,0
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	8,50
Жиры, г	16,10
Углеводы, г	7,90
Энергетическая ценность, ккал	161,30

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастроемкость или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.

Отпускают с соусом молочным.

Соус молочный (для подачи к блюду)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении 7-10 минут. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

При приготовлении фрикаделек в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, покрытые соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый, соуса - от белого до кремового.

Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.

Запах: отварной рыбы, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	193,5	193,5	19,35	19,35
Варенье стерилизованное	15	15	1,5	1,5
Выход: 180/15				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,90
Энергетическая ценность, ккал	42,40

Технология приготовления:

Чайник ополаскиваю кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье добавляют в чай.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№**

Наименование сборника рецептов: **ТК№**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Напиток витаминизированный промышленного производства сухой инстантный (быстрорастворимый) концентрат	22,6	22,6	2,26	2,26
Вода питьевая	180	180	18,0	18,0
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	4,70
Энергетическая ценность, ккал	171,00

Технология приготовления:

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок)

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — соответствует виду напитка
 - запах — соответствующий сырью;
 - вкус — от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
 - консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр полутвердый	16	15	1,6	1,5
Батон из пшеничной муки обогащенный	25,0	25,0	2,5	2,5
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	3,90
Углеводы, г	9,70
Энергетическая ценность, ккал	92,00

Технология приготовления:

На ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на ровный ломтик батона сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	54,4	50,7	5,44	5,07
Рис шлифованный	10,2	10,1	1,02	1,01
Лук репчатый свежий	24,2	20,3	2,42	2,03
Масло сливочное несоленое	2,1	2,1	0,21	0,21
Яйцо куриное пищевое	0,11 шт.	4,3	20	0,43
Яйцо куриное пищевое на смазку	0,03 шт.	1,1	0	0,11
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	19,30
Жиры, г	21,00
Углеводы, г	22,00
Энергетическая ценность, ккал	355,00

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная хлебопекарная	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	15	15	1,5	1,5
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	1,20
Энергетическая ценность, ккал	14,80

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают, затем кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют для подачи к блюду, Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	53,90	53,90	5,39	5,39
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	2,10	2,10	0,21	0,21
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,7	0,7	0,07	0,07
Молоко питьевое 2,5% жирности	28	28	2,8	2,8
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло подсолнечное рафинированное	0,84	0,84	0,08	0,08
Выход: 50 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,8
Жиры, г	6,40
Углеводы, г	0,40
Энергетическая ценность, ккал	210,00

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	108,15	70,3	10,82	7,03
с 01.03 по 31.07	117,17	70,3	11,72	7,03
с 01.08 по 31.08	87,88	70,3	8,79	7,03
с 01.09 по 31.10	93,73	70,3	9,37	7,03
с 01.11 по 31.12	100,43	70,3	10,04	7,03
Макаронные изделия	7	7	0,7	0,7
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
Лук репчатый свежий	8,4	7	0,84	0,7
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода питьевая	122,9	122,9	12,29	12,29
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Филе птицы (полуфабрикат)	15	14,7	1,5	1,47
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/1				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,20
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	6,60
Энергетическая ценность, ккал	118,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности. Филе птицы отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	123,1	121,3	12,31	12,13
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Манная крупа	8,7	8,7	0,87	0,87
Сахар белый кристаллический	8,7	8,7	0,87	0,87
Яйцо куриное пищевое	0,1	0,1	10	0,01
Масло подсолнечное рафинированное	3,5	3,5	0,35	0,35
Сухари панировочные	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана 15% жирности	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	23,01
Жиры, г	11,83
Углеводы, г	20,93
Энергетическая ценность, ккал	287,30

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

При приготовлении запеканки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 012

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№ 012**

Наименование сборника рецептур: **ТК№012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	20	20	2	2
Выход: 20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	52,40

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона овальной формы.

Консистенция: мягкая, пористая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: соответствует пшеничному хлебу.

Запах: соответствует пшеничному хлебу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 007

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №007**

Наименование сборника рецептур: **ТК№007**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	20	2	2
Выход: 20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,50
Энергетическая ценность, ккал	40,80

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая, пористая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: соответствует ржано-пшеничному хлебу.

Запах: соответствует ржано-пшеничному хлебу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 005

Наименование изделия: ЙОГУРТ В ИНД.УПАК.

Номер рецептуры: **ТК№005**

Наименование сборника рецептур: **ТК№005**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Йогурт 2,5 % жирности в инд.упаковке	100	100	10	10
Выход: 100				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	4,50
Энергетическая ценность, ккал	56,50

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 047

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**

Номер рецептуры: **ТК№047**

Наименование сборника рецептур: **ТК№047**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	40	36	4	3,6
Вода питьевая	150	150	15	15
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,72
Энергетическая ценность, ккал	88,20

Технология приготовления:

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 лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: груш-концентрированный, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 017

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№017**

Наименование сборника рецептур: **ТК №017**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы соленые зеленцы	50	50	5	5
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,38
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,88
Энергетическая ценность, ккал	6,50

Технология приготовления:

Освободить огурцы от рассола. Порционировать.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке или укладывают рядом с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 039

Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№039**

Наименование сборника рецептур: **ТК№039**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	25,6	22,6	2,56	2,26
Вода питьевая	187,2	187,2	18,72	18,72
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	23,60
Энергетическая ценность, ккал	96,84

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое	45,71	40	4571	4
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,90
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,90

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 018

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: **ТК№018**

Наименование сборника рецептур: **ТК№018**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье в ассортименте	50	50	5	5
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	43,20
Энергетическая ценность, ккал	143,00

Правила подачи:

Печенье вынимают из упаковки, подают на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 018

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: **ТК№018**

Наименование сборника рецептур: **ТК№018**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье в ассортименте	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,90
Жиры, г	6,30
Углеводы, г	26,04
Энергетическая ценность, ккал	174,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 028

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК№028**

Наименование сборника рецептур: **ТК№028**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар белый кристаллический	6,0	6,0	0,60	0,60
Молоко питьевое 2,5% жирности	90	90	9	9
Вода питьевая	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,70
Энергетическая ценность, ккал	84,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	160	104	16	10,4
с 01.03 по 31.07	173,33	104	17,33	10,4
с 01.08 по 31.08	130	104	13	10,4
с 01.09 по 31.10	138,67	104	13,87	10,4
с 01.11 по 31.12	148,57	104	14,86	10,4
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
Молоко питьевое 2,5% жирности	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	4,90
Углеводы, г	19,50
Энергетическая ценность, ккал	134,30

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Вкус: картофельного пюре и моркови.

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 040

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК№040**

Наименование сборника рецептур: **ТК№040**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Молоко питьевое 2,5% жирности	92	92	9,2	9,2
Вода питьевая	60	60	6	6
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	77,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок персиковый (для питания детей с 3-х лет)	180	180	18	18
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,80
Энергетическая ценность, ккал	78,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	66,6	64,1	6,66	6,41
Молоко питьевое пастеризованное	21,0	21,0	2,1	2,1
Лук репчатый свежий	16,7	14	1,67	1,4
Масло сливочное несоленое	4,6	4,6	0,46	0,46
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	8,30
Жиры, г	0,46
Углеводы, г	0,30
Энергетическая ценность, ккал	144,40

Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные; гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании с молоком и луком;
- запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука;
- консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 049

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **049**

Наименование сборника рецептур: **ТК№049**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лимоны свежие в/с	14,4	14,4	1,44	1,44
Вода питьевая	192,6	192,6	19,26	19,26
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	15,00
Энергетическая ценность, ккал	62,90

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	101,69	66,1	10,17	6,61
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1	11,02	6,61
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1	8,26	6,61
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1	9,44	6,61
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6	0,88	0,66
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6	0,83	0,66
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	0,79	0,66
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	0,16	0,16
Вода питьевая	115,7	115,7	11,57	11,57
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		18,2		1,82
Мясо говядины б/к (лопатка)	25,5	21,3	2,55	2,13
Лук репчатый свежий	2,2	1,8	0,22	0,18
Вода питьевая	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйцо куриное пищевое	1,7	1,5	170	150
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 200/20				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,50
Жиры, г	2,40
Углеводы, г	12,50
Энергетическая ценность, ккал	90,0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон от припускания фрикаделек добавляют в суп.

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в воде до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 021

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№021**

Наименование сборника рецептур: **ТК №021**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК№021**

Наименование сборника рецептур: **ТК №021**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки обогащенный	30	30	3,0	3,0
Выход: 30				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,2
Жиры, г	1,00
Углеводы, г	15,40
Энергетическая ценность, ккал	78,60

Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое 2,5% жирности	211,1	210	21,11	21
Выход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,90
Жиры, г	4,00
Углеводы, г	9,70
Энергетическая ценность, ккал	126,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	56,92	37	5,69	3,7
с 01.03 по 31.07	61,67	37	6,17	3,7
с 01.08 по 31.08	46,25	37	4,63	3,7
с 01.09 по 31.10	49,33	37	4,93	3,7
с 01.11 по 31.12	52,86	37	5,29	3,7
Лук зелёный свежий	9,5	7,5	0,95	0,75
Масло подсолнечное рафинированное	7,5	7,5	0,75	0,75
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	7,60
Углеводы, г	5,95
Энергетическая ценность, ккал	96,00

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 014

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№014**

Наименование сборника рецептур: **ТК№014**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты свежие	70,73	70	7,07	7
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,13
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	12,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	27,3	27,3	2,73	2,73
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,54	1,54	0,15	0,15
Сахар белый кристаллический	3,92	3,92	0,39	0,39
Масло сливочное несоленое	0,98	0,98	0,098	0,098
Яйцо куриное пищевое	0,08 шт.	3,15	8 шт.	0,32
Молоко питьевое 2,5% жирности	8,0	8,0	0,8	0,8
Творог 5 % жирности	12,5	12,5	1,25	1,25
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль пищевая йодированная	0,28	0,28	0,028	0,028
Ванилин	0,04	0,04	0,004	0,004
Яйцо куриное пищевое	0,04 шт.	1,4	3,5 шт.	0,14
Масло подсолнечное рафинированное	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	10,22
Жиры, г	3,22
Углеводы, г	40,95
Энергетическая ценность, ккал	201,60

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формуют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, растаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

При выпечке булочки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
Молоко питьевое 2,5% жирности	24	23	2,4	2,3
Масло сливочное несоленое	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	21,30
Энергетическая ценность, ккал	147,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	29,7	29,7	2,97	2,97
Вода питьевая	68,4	68,4	6,84	6,84
Молоко 2,5% жирности	102	102	10,2	10,2
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар белый кристаллический	3,9	3,9	0,39	0,39
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,07
Жиры, г	6,80
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	205,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	51,3	51,3	5,13	5,13
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар белый кристаллический	8,8	8,8	0,88	0,88
Сахар белый кристаллический	2,6	2,6	0,26	0,26
Масло сливочное несоленое	11,9	11,9	1,19	1,19
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03	0,03	3	0,003
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,4	1,4	0,14	0,14
Вода питьевая	22,8	22,8	2,28	2,28
Масло подсолнечное рафинированное	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,8
Жиры, г	9,40
Углеводы, г	38,40
Энергетическая ценность, ккал	176,00

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком. Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы (полуфабрикат)	89,4	87,1	8,94	8,71
Масло подсолнечное рафинированное	6,4	6,4	0,64	0,64
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	18,4	13,8	1,84	1,38
с 01.09 по 31.12	17,25	13,8	1,73	1,38
Лук репчатый свежий	8,9	7,4	0,89	0,74
Рис шлифованный	37,6	37,2	3,76	3,72
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 170				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	10,10
Жиры, г	7,70
Углеводы, г	6,20
Энергетическая ценность, ккал	153,70

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При приготовлении плова в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	194,4	194,4	19,44	19,44
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 180/6				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,00
Энергетическая ценность, ккал	28,00

Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **324**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
Масло сливочное несоленое	6,8	6,8	0,68	0,68
Сахар белый кристаллический	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	15,60
Энергетическая ценность, ккал	121,80

Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	162,92	105,9	16,29	10,59
с 01.03 по 31.07	176,5	105,9	17,65	10,59
с 01.08 по 31.08	132,38	105,9	13,24	10,59
с 01.09 по 31.10	141,2	105,9	14,12	10,59
с 01.11 по 31.12	151,29	105,9	15,13	10,59
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	19,4	18,2	1,94	1,82
Масло сливочное несоленое	2,9	2,9	0,29	0,29
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,90
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	19,60
Энергетическая ценность, ккал	99,30

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков не протертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свеже сваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4,8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	21,6	16,2	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,25	16,2	2,03	1,62
Лук репчатый свежий	7,14	6	0,71	0,6
Репа свежая столовая	25,14	18,6	2,51	1,86
Капуста белокочанная свежая	33,75	27	3,38	2,7
Масло сливочное несоленое	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		45		4,5
Мука пшеничная хлебопекарная	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода питьевая	33,9	33,9	3,39	3,39
Сметана 15% жирности	11,6	11,6	1,16	1,16
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,40
Жиры, г	6,90
Углеводы, г	13,40
Энергетическая ценность, ккал	125,10

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 046

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА**

Номер рецептуры: **TKN№046**

Наименование сборника рецептур: **TKN№046**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков (концентрат)	22,00	22,00	2,20	2,20
Сахар белый кристаллический	6,03	6,03	0,60	0,60
Кислота лимонная пищевая	0,27	0,27	0,03	0,03
Вода питьевая	171	171	17,1	17,1
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,00
Энергетическая ценность, ккал	68,40

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	29,7	29,7	2,97	2,97
Вода питьевая	68,4	68,4	6,84	6,84
Молоко питьевое 2,5% жирности	102	102	10,2	10,2
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Сахар белый кристаллический	3,9	3,9	0,39	0,39
Масло сливочное несоленое	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	6,70
Жиры, г	9,70
Углеводы, г	24,40
Энергетическая ценность, ккал	211,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	113,6	100,8	11,36	10,08
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2	0,43	0,32
с 01.09 по 31.12	4	3,2	0,4	0,32
Лук репчатый свежий	4,8	3,2	0,48	0,32
Выход: 80				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	14,70
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	125,30

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы, слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй и соуса;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	50,77	33	5,08	3,3
с 01.03 по 31.07	55	33	5,5	3,3
с 01.08 по 31.08	41,25	33	4,13	3,3
с 01.09 по 31.10	44	33	4,4	3,3
с 01.11 по 31.12	47,14	33	4,71	3,3
Горох шлифованный	13,2	13,1	1,32	1,31
Лук репчатый свежий	7,8	6,7	0,78	0,67
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	0,33	0,33
Вода питьевая	115,3	115,3	11,53	11,53
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		9,5		0,95
Батон из пшеничной муки обогащенный	16,3	16,3	1,63	1,63
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200/10				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	4,50
Углеводы, г	20,0
Энергетическая ценность, ккал	167,0

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного).

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся.

Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая..

Цвет: светло-желтый.

Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 020

Наименование изделия: **БАНАН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№020**

Наименование сборника рецептур: **ТК№020**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бананы свежие	143,00	100	14,30	10,00
Выход: 100				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	21,00
Энергетическая ценность, ккал	96,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Правила подачи:

Подают на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 29.02	30	19,5	3	1,95
с 01.03 по 31.07	32,5	19,5	3,25	1,95
с 01.08 по 31.08	24,38	19,5	2,44	1,95
с 01.09 по 31.10	26	19,5	2,6	1,95
с 01.11 по 31.12	27,86	19,5	2,79	1,95
Капуста белокочанная свежая	40,7	32,5	4,07	3,25
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10,93	8,2	1,09	0,82
с 01.09 по 31.12	10,25	8,2	1,03	0,82
Лук репчатый свежий	7,8	6,5	0,78	0,65
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	0,33	0,33
Вода питьевая	130,4	130,4	13,04	13,04
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Говядина б/к	21,23	16,00	2,12	1,60
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1	0,11	0,1
Выход: 200/10/5/1				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,5
Жиры, г	8,20
Углеводы, г	7,40
Энергетическая ценность, ккал	115,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.
 Консистенция: капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
 Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.
 Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.
 Запах: продуктов входящих в щи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	113,1	84,8	11,31	8,48
с 01.09 по 31.12	106,00	85,00	10,60	8,50
Репа свежая столовая	47,4	35,00	4,74	3,50
Горошек зеленый консервированный	28,4	18,4	2,84	1,84
Капуста белокочанная свежая	46	36,8	4,60	3,68
Сахар белый кристаллический	2,0	2,0	0,2	0,2
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		73,6		7,36
Мука пшеничная хлебопекарная	6,0	3,9	0,6	0,39
Вода питьевая	57,3	57,3	5,73	5,73
Сметана 15% жирности	19,6	19,6	1,96	1,96
Соль пищевая йодированная	0,92	0,92	0,09	0,09
Выход: 230				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,40
Жиры, г	3,10
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	167,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с покипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и молока или сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 015

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК№015**

Наименование сборника рецептов: **ТК№015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	50,51	50,0	5,05	5,0
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,30
Энергетическая ценность, ккал	7,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК№011

Наименование сборника рецептур: ТК№011

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	40,41	40,0	4,04	4,0
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	5,60

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 032

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **ТК№032**

Наименование сборника рецептов: **ТК№032**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	30,6	27,00	3,06	2,70
Сахар белый кристаллический	7,20	7,20	0,72	0,72
Крахмал картофельный	7,20	7,20	0,72	0,72
Кислота лимонная пищевая	0,24	0,24	0,024	0,024
Вода питьевая	177,4	177,4	17,74	17,74
Выход: 180				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	22,70
Энергетическая ценность, ккал	105,40

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового до светло-зеленого;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г., Санкт-Петербург**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья мороженая	122,4	100,80	12,24	10,08
<i>Масса припущенной печени</i>	-	68,40	-	6,84
Лук репчатый	10,80	9,0	1,08	0,90
Морковь свежая столовая	19,8	12,04	1,98	1,20
Картофель свежий	12,06	9,00	1,21	0,90
Масло сливочное	5,40	5,40	0,54	0,54
Яйца куриные пищевые	0,23 шт.	9,00		0,9
Масло сливочное (<i>для смазывания формы</i>)	1,8	1,8	0,18	0,18
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 80 90				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	17,92
Жиры, г	7,84
Углеводы, г	7,2
Энергетическая ценность, ккал	173,00

Технология приготовления:

Мороженую печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи 65 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе птицы (полуфабрикат)	105,2	102,5	10,52	10,25
Масло подсолнечное рафинированное	7,50	7,50	0,75	0,75
Лук репчатый свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	21,64	16,24	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,30	16,24	2,03	1,62
Лук репчатый свежий	10,5	8,71	1,05	0,87
Соль шлифованный	44,24	43,76	4,42	4,38
Паста пищевая йодированная	1,06	1,06	0,11	0,11
Итого расход: 200				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Жиры, г	20,00
---------	-------

ры, г	18,50
еводы, г	33,50
энергетическая ценность, ккал	204,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают кипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При приготовлении плова в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Технология оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;

Цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;

Вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;

Консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	32,06	32,06	3,21	3,21
Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл	1,69	1,69	0,17	0,17
Сахар белый кристаллический	5,5	5,5	0,55	0,55
Сахар белый кристаллический	1,63	1,63	0,16	0,16
Масло сливочное несоленое	7,44	7,44	0,74	0,74
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02	0,02	0,002	0,002
Соль пищевая йодированная	0,31	0,31	0,031	0,031
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,88	0,88	0,088	0,088
Вода питьевая	14,25	14,25	1,43	1,43
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	5,93
Углеводы, г	8,30
Энергетическая ценность, ккал	207,30

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	115,3	113,3	11,53	11,33
Соль пищевая йодированная	1,13	1,13	0,11	0,11
Манная крупа	8,1	8,1	0,81	0,81
Сахар белый кристаллический	8,1	8,1	0,81	0,81
Яйцо куриное пищевое	0,08 шт.	3,30	8,25 шт.	0,33
Масло подсолнечное рафинированное для смазки	3,28	3,28	0,33	0,33
Сухари панировочные	4,85	4,85	0,49	0,49
Сметана 15% жирности	4,85	4,85	0,49	0,49
Выход: 170				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	30,20
Жиры, г	15,50
Углеводы, г	27,30
Энергетическая ценность, ккал	149,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое	10	10	1	1
Батон обогащенный		30		3
Батон из пшеничной муки обогащенный	30,0	30,0	3,0	3,0
Выход: 40				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	12,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	29,7	29,7	2,97	2,97
Вода питьевая	68,4	68,4	6,84	6,84
Молоко 2,5% жирности	102	102	10,2	10,2
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар белый кристаллический	3,9	3,9	0,39	0,39
Сахар белый кристаллический	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход: 205				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,10
Жиры, г	6,80
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	267,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	54,2	54,2	5,42	5,42
Соль пищевая йодированная	1,07	1,07	0,11	0,11
Масло сливочное несоленое	2,1	2,1	0,21	0,21
Выход: 160				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	5,80
Жиры, г	4,70
Углеводы, г	37,10
Энергетическая ценность, ккал	114,0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли).
Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	35,56	35,56	3,56	3,56
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,48	1,48	0,15	0,15
Сахар белый кристаллический	3,70	3,70	0,37	0,37
Масло сливочное несоленое	1,11	1,11	0,11	0,11
Масло подсолнечное рафинированное (для разделки)	1,48	1,48	0,15	0,15
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	0,03 шт.	1,33	3,25 шт.	0,13
Соль пищевая йодированная	0,56	0,56	0,06	0,06
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,14	0,14	0,014	0,014
Вода питьевая	15,6	15,6	1,56	1,56
Масло подсолнечное рафинированное	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	3,60	Углеводы, г	26,60
Жиры, г	2,10	Энергетическая ценность,	103,00

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 058

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **ТК№058**

Наименование сборника рецептов: **ТК№058**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	86,8	81,2	8,68	8,12
Мука пшеничная	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	5,00	5,00	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйца куриные пищевые	0,35 шт.	14,0	35 шт.	1,4
Выход: 70				

Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки, г	4,1
Жиры, г	7,4
Углеводы, г	11,40
Энергетическая ценность, ккал	102,00

Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, нарезают на порционные куски, добавляют соль, укладывают на смазанный растительным маслом противень, заливают смесью яиц с мукой и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус — рыбы в сочетании с яйцом;
- запах —рыбы с ароматом яиц;
- консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.