

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей в период действия летнего оздоровительного лагеря

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Гигиеническими требованиями к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года № 25 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.
2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М. Госторгиздат, 1955
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т.Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М. Госторгиздат, 1980
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрехимиздат», 1987., Т. 1

Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г	Брут-то, г	Нет-то, г
Масло сливочное	5	5	7	7	8	8	10	10	12	12
ВЫХОД:	5		7		8		10		12	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
5	0,04	3,63	0,07	33,05
7	0,06	5,08	0,10	46,27
8	0,06	5,81	0,11	52,88
10	0,08	7,26	0,14	66,10
12	0,10	8,71	0,17	79,32

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки сливочного масла

Консистенция: мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (порциями)

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брут-то г	Нетто, г	Брут-то г	Нетто, г	Брут-то г	Нетто, г	Брут-то, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	9,7	9	10,7	10	13	12	16	15
ВЫХОД:	9		10		12		15	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
9	2,09	2,66	0,00	32,40
10	2,32	2,95	0,00	36,00
12	2,78	3,54	0,00	43,20
15	3,48	4,43	0,00	54,00

Технология приготовления:

Сыр очищают от корки, нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежим продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	71,3	57	118,8	95
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
60	0,46	9,34	33,64	22,57
100	0,76	6,09	2,38	67,3

Технология приготовления:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	83	70
Лук репчатый	25	20
Масло растительное	10	10
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
0,90	1,50	4,10	36.0

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Помидоры и подготовленный лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

Цвет: соответствует сорту помидоров

Вкус: свойственный свежим помидорам, в меру соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 79

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,2	47,3	62,7	55,2	98,6	78,9
Морковь	7,5	6	8,8	7	12,5	10
Лимонная кислота	0,3	0,3	0,35	0,35	0,5	0,5
Сахар	3	3	3,5	3,5	5	5
Масло растительное	3	3	3,5	3,5	5	5
ВЫХОД:	60		70		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	1,56	3,00	1,86	41,40
70	1,82	3,50	2,17	48,30
100	2,6	5,00	3,10	69,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают или тоже шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахарным сиропом (1:1), лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и раздают.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: -

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
			Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая	69,1	54	80,6	63	115,2	90
Лук репчатый	3,6	3	4,2	3,5	6	5
Масло растительное	3	3	3,5	3,5	5	5
Кислота лимонная	0,6	0,6	0,7	0,7	1	1
ВЫХОД:	60		70		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	0,82	2,75	4,68	47,82
70	0,96	3,21	5,46	55,79
100	1,37	4,58	7,80	79,70

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют нарезанный соломкой и ошпаренный кипятком лук, заправляют лимонной кислотой и растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

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, лука и растительного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур
блюд и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	75,5	59,0	45,3	35,4
с 1 января	79	59	47,4	35,4
Зеленый горошек консервированный	52,4	34,0	31,4	20,4
Лук репчатый	6	5	3,6	3
Масло растительное	4	4	2,4	2,4
ВЫХОД:	100		60	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	1,00	2,51	4,92	46,26
100	1,67	4,18	8,20	77,10

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

Запах: свеклы и растительного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ
 Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
 А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая	95,7	75	143,5	112,5	-	-
или морковь	-	-	-	-	94,2	75
Лук репчатый	20,8	17,5	31,2	26,3	20,8	17,5
Томатное пюре	13	13	20	20	13	13
Масло растительное	5,3	5,3	11,3	11,3	5,3	5,3
Кислота лимонная	1,5	1,5	2,3	2,3	1,5	1,5
Сахар	0,6	0,6	1,8	1,8	0,6	0,6
ВЫХОД:	100		150		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. цен- ность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Икра свекольная				
100	2,35	4,60	12,33	100,10
150	3,53	6,90	18,50	150,15
Икра морковная				
100	2,20	4,60	10,88	93,70

Технология приготовления:

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ
С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур
блюд и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	51	43,2	84,7	72
Лук репчатый	17,3	14,5	28,8	24,2
Масса бланшированного лука репчатого	-	13,8	-	23
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	0,68	3,71	2,83	47,46
100	1,13	6,18	4,72	79,10

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, бланшируют. Помидоры и подготовленный лук перемешивают, заправляют растительным маслом и солью.

Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

Цвет: соответствует сорту помидоров

Вкус: свойственный свежим помидорам, в меру соленый

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	71,3	57	118,8	95
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	0,46	3,65	1,43	40,38
100	0,77	6,08	2,38	67,30

Технология приготовления:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ**
(порциями)

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брут- то, г	Нетто, г	Брут- то, г	Нетто, г	Брут- то, г	Нетто, г
Икра кабачковая	65	60	75	70	106	100
или зеленый горошек	92,3	60	107,6	70	153,8	100
ВЫХОД:	60		70		100	

Химический состав данного блюда

Икра кабачковая

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	1,20	5,40	5,10	73,20
70	1,40	6,30	5,95	85,40
100	2,00	9,00	8,50	122,00

Зеленый горошек консервированный

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
60	1,86	0,12	3,90	24,00
70	2,17	0,14	4,55	28,00
100	3,10	0,20	6,50	40,00

Технология приготовления:

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

Банки с консервированным зеленым горошком промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, выливают вместе с жидкостью в сотейник или кастрюлю, доводят до кипения, кипятят в течение 5 минут, откидывают на дуршлаг. После остывания подают к блюдам.

Требования к качеству:

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

Зеленого горошка: цвет зеленый, консистенция рассыпчатая, горошинки не разварены, сохранившие форму.

Инженер-технолог

А.П.Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**
с мясом и сметаной

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	41	37	41	37
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель	21,4	16	26,7	20
Морковь	10	8	15,8	12
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	3,6	3,6
Вода	160	160	200	200
Сметана	5	5	5	5
ВЫХОД:	200/25/5		250/25/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200/5	1,46	3,93	10,19	82,00
250/5	1,82	4,91	12,74	102,50

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

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: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
С КАРТОФЕЛЕМ**
со сметаной, с мясом или без

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	24,3	22,1	-	-
Капуста свежая	50	40	50	40
Картофель	32	24	32	24
Морковь	10	8	10	8
Лук репчатый	9,6	8	9,6	8
Масло растительное	4	4	4	4
Вода	160	160	160	160
Сметана	10	10	5	5
ВЫХОД:	200/15/10		200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200/15/10	5,78	6,52	6,35	111,42
200/5	1,44	4,96	6,12	78,96

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ со сметаной

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель	53,4	40	66,7	50
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Зеленый горошек	9,2	6	11,5	7,5
Масло растительное	4	4	4,8	4,8
Вода	150	150	187,5	187,5
Сметана	5	5	5	5
ВЫХОД:	200/10		250/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	1,40	4,00	6,82	77,94
250	1,75	5,00	8,53	97,42
250/10	5,36	7,35	8,53	132,98

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль и специи.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного блюда № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Пшеничная крупа	4	4	5	5
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	180	180
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	1,41	1,74	12,62	66,09
250	1,76	2,18	15,78	82,61

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Горох	16,2	16	20,2	20
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	140	140	175	175
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	4,53	4,37	20,93	134,30
250	5,66	5,46	26,16	167,88

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	53,4	40	66,8	50
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
На клецки:				
Мука пшеничная	15,4	15,4	19,3	19,3
Масло сливочное	1,8	1,8	2,3	2,3
Вода	24,2	24,2	30,3	30,3
Яйцо	4,4	4,4	5,5	5,5
Соль	0,45	0,45	0,5	0,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	2,91	3,90	14,94	123,36
250	3,64	4,88	18,68	154,20

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Клецки: В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в три приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, клецки проварены, одинакового размера

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

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ
с ячневой крупой, с куриным мясом

Номер рецептуры: 201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок-бройлер	36,7	32
Капуста свежая	30	24
Картофель	26,6	20
Крупа ячневая	8	8
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	4	4
Вода	170	170
ВЫХОД:	-	200/20

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200/20	4,79	6,03	12,42	118,62

Технология приготовления:

Крупу ячневую промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную пашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Суп можно отпустить со сметаной.

Птицу отваривают отдельно и при отпуске кладут в порционную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа в виде разваренных зерен

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: золотистый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом птицы

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	106,6	80
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	2	2
Вода	150	150
На фрикадельки:		
Говядина (котлетное мясо)	23,2	17,1
Лук репчатый	1,8	0,2
Вода	0,2	0,2
Яйцо	1,25	1,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200/20	5,30	4,14	12,35	108,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: 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 бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	48	48	56,5	56,5
Лук репчатый	13,3	12	15,6	14,1
Морковь	13,3	11	15,6	13
Зеленый горошек	16,5	11	19,4	13
Томатное пюре	10,6	10,6	12,5	13
Масло сливочное	5,6	5,6	6,6	6,6
ВЫХОД:	170		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
170	49,58	1,18	33,12	145,03
200	58,33	1,39	38,97	170,63

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Массу прогревают и раздают.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

Вкус: умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	33,7	33,7	39	39	51,8	51,8	70	70
Яйцо	19,5	19,2	5/9 шт.	22,2	¾ шт.	29,6	1 шт	40
Молоко	24	24	27,8	27,8	37	37	50	50
Масло сливочное	2,4	2,4	2,8	2,8	3,7	3,7	5	5
ВЫХОД:	130		150		200		- 270	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
130	6,45	7,27	19,60	201,26
150	7,45	8,39	22,61	232,24
200	9,93	11,19	30,15	309,63
270	13,40	15,10	40,70	418,00

Технология приготовления:

Макароны или лапшу отваривают. Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают вареные, заправленные жиром макароны.

Подготовленную смесь кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см. Поверхность смазывают сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 15.13 СанПиНа 2.4.1.2660-10).

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Порции аккуратно нарезаны, цвет желтый, цвет корочки – золотистый. Консистенция вязкая. Аромат макарон и входящих в рецептуру продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ
со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	43,2	43,2
или пшено	48	48
Вода (на кашу рисовую)	160	160
Вода (на кашу пшеничную)	150	150
Сахар	8	8
Масло сливочное	4	4
Сухари пшеничные	3,2	3,2
Яблоки	34,4	24
Яйцо	1/12 шт	3,2
Молоко сгущенное	20	20
ВЫХОД:	200/20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
рисовая	6,20	10,62	56,75	268,69
пшеничная	8,55	11,72	57,62	289,78

Технология приготовления:

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками без кожицы и семенных гнезд плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом.

Требования к качеству:

Вкус и запах, присущие входящим в рецептуру продуктам. Аромат печеных яблок и рисовой каши. Блюдо в меру сладкое. Цвет от светло- до темно-золотистого. Консистенция мягкая, нежная.

Технологическая карта кулинарного блюда № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	30,8	30,8
Молоко	100	100
Сахар	7	7
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	6,24	6,10	19,70	158,64

Технология приготовления:

Смесь молока и воды смешивают с сахаром, доводят до кипения, всыпают при постоянном помешивании манную крупу и варят до загустения. Заправляют сливочным маслом и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая

Цвет: белый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА рисовая	17	17	23	23
Ягоды (малина, черная или красная смородина)	114	69	117	92
... или фрукты (яблоки, груши, сливы)	114	72	117	96
Вода	63	63	85	85
Сахар	8	8	11	11
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	1,76	4,03	25,48	145,00
200	2,36	4,18	34,52	185,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, промывают. Фрукты промывают и нарезают кубиками. Ягоды или фрукты заливают водой и варят 3-5 минут, затем добавляют крупу и варят до готовности. В кашу добавляют сахар, масло сливочное и кипятят 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разварены; каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет форму и не расплывается

Консистенция: вязкая, ягод или фруктов - мягкая

Цвет: красноватый или красный, с яблоками или грушами – светло-желтый

Вкус: каши с маслом, умеренно сладкий

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 шт. (40 г.)	5,10	4,60	0,30	63,00

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
с маслом сливочным

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт	120	3,9 шт.	157
Молоко	45	45	55	55
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	150/5		200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150/5	15,20	25,09	2,36	295,22
200/5	20,22	33,37	3,14	392,64

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2,5 шт	100
Молоко	39	39
Сыр неострых сортов	21,5	19,5
Масло сливочное	6,5	6,5
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	20,64	24,95	3,05	320,18

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, тертый сыр, перемешивают. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов. Отрезанный кусок хорошо держит форму

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая, упругая

Цвет: цвет корочки светло-золотистый, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока, сыра и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра и сливочного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА
со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 469

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	141	140	152	150
Крупа манная	10	10	10,8	10,8
или мука пшеничная	12	12	12,8	12,8
Сахар	10	10	10,8	10,8
Яйца	1/10 шт	4	4,5	4,3
Масло сливочное	5	5	5,4	5,4
Сухари	5	5	5,4	5,4
Сметана	5	5	5,4	5,4
Сгущенное молоко	20	20	40	40
ВЫХОД:	150/20		160/40	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150/20	27,84	8,00	32,40	279,60
160/40	32,57	9,36	37,91	327,13

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ со сметаной

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	119,3	118	159	156
Мука пшеничная	16,4	16,4	21,8	21,8
Яйцо	8,7	8,6	11,6	11,2
Сахар	8,6	8,6	11,5	11,5
Соль	1,1	1,1	1,47	1,47
Сметана	10	10	6	6
ВЫХОД:	150/10		200/6	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150/10	25,67	16,29	25,18	349,86
200/6	33,05	20,97	32,42	450,44

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм.

Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают вареники со сметаной, маслом сливочным или сахарным сиропом. Сметана и масло сливочное перед использованием подвергаются термической обработке (кипячению).

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

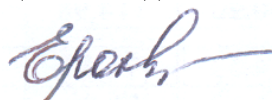
Консистенция: однородная, сочная, мягкая

Цвет: белый

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог



А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ
и молочным соусом

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов
блюд и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	114	112	152	150
Крупа рисовая	21	21	28	28
Сахар	10,5	10,5	14	14
Яйцо	9,3	9	12,4	11,5
Масло сливочное	4,5	4,5	6	6
Сметана	4,5	4,5	6	6
Масса полуфабриката	-	177	-	236
Соус молочный № 350	-	30	-	40
Молоко	15	15	20	20
Масло сливочное	1,7	1,7	2,3	2,3
Мука пшеничная	1,7	1,7	2,3	2,3
Вода	15	15	20	20
Сахар	0,3	0,3	0,4	0,4
Соль	0,24	0,24	0,3	0,3
ВЫХОД:	150/30		200/40	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
100	14,73	9,94	18,93	224,00
150/30	25,67	16,29	25,18	349,86
200/40	22,72	16,48	30,52	361,14

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно вымешивают. Яичные белки тщательно взбивают и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый с вкраплениями риса

Вкус: умеренно сладкий, с молочным привкусом

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА с яблоками

Номер рецептуры: 240

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	137,3	130
Яблоки свежие	76	72
Сахар	16	16
Яйца	½ шт.	20
Масло сливочное	8	8
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	8	8
Сметана	6,7	6,7
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	20,42	16,01	21,95	313,50

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 25-35 минут при температуре 220-250 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: нежная, однородная

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, умеренно сладкий

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,7	86
Мука пшеничная	32,6	32,6
Сахар	9,3	9,3
Яйца	12,6	12,4
Молоко	37,2	37,2
Масло растительное	4,7	4,7
ВЫХОД:	155	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
155	21,67	15,05	34,75	361,15

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют молоко, муку, сахар, яйца, тщательно перемешивают. Выпекают в жарочном шкафу 25-35 минут при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: оладьи круглой формы, равномерно поджарены

Консистенция: мягкая

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе - белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	118	91	134	103,1
Вода или бульон	27	27	30,6	30,6
Морковь	34	27	38,5	30,6
Лук репчатый	15	13	17	15
Томатное пюре	15	15	17	17
Масло растительное	8	8	9	9
Лимонная кислота	2	2	2,3	2,3
Сахар	4	4	4,5	4,5
ВЫХОД:	75/75		85/85	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75/75	13,87	7,85	6,53	150,00
85/85	15,72	8,90	7,40	170,00

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей
Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ
 Номер рецептуры: 511

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
 А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	185,3	85,3
Лук репчатый	20	17,3
Молоко или вода	8	8
Яйцо	1/10 шт	4
Сухари	12	12
<i>Масса полуфабриката</i>	-	<i>125,1</i>
Масло растительное	4	4
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
100	13,80	12,70	5,73	112,39

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 мин.

Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с жиром.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки

Консистенция: однородная, рыхлая, сочная

Цвет: белый с сероватым оттенком

Вкус: в меру соленый, сочный, свойственный рыбе

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: 517

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба (минтай)	138,3	66
Хлеб пшеничный	13,3	13,3
Молоко	20	20
Яйцо	1/7 шт	6
Лук репчатый	16	13,3
Соус томатный	-	50
Вода или рыбный бульон	45	45
Масло сливочное	2,8	2,8
Мука пшеничная	2,3	2,3
Морковь	3,8	3
Лук репчатый	1,2	1
Томатное пюре	12,5	12,5
Сахар	0,5	0,5
ВЫХОД:	100/50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
100/50	10,98	3,72	9,50	119,08

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Это блюдо можно готовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, сочный, свойственный запеченной рыбе

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов

блюды и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	107,5	83,4	126,4	98	215	166,7
Масса припущенной рыбы	-	67,5	-	80	-	135
Мука пшеничная	3,4	3,4	4	4	6,7	6,7
Яйца	3/5 шт.	25	3/4 шт.	30	1 ¼ шт.	50
Молоко	10	10	12	12	20	20
Масло сливочное	3,4	3,4	4	4	6,7	6,7
ВЫХОД:	100		120		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
100	17,16	5,93	4,28	139,95
120	20,60	7,12	5,14	168,00
200	34,32	11,86	8,56	279,89

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на порционные куски, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на противни, смазанные маслом, заливают омлетной смесью и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: в меру плотная, сочная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-коричневый, рыбы на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленый, сочный, свойственный запеченной рыбе

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА АППЕТИТНАЯ**
(рыба, запеченная с капустой и луком)

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т. Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай без головы	96	59	127,7	78,5
Мука пшеничная	2,8	2,8	3,7	3,7
Масло растительное	2,8	2,8	3,7	3,7
Масса жареного минтая	-	50	-	66,5
Капуста белокочанная свежая	83	67	110,4	89,1
Масло сливочное	4,3	4,3	5,7	5,7
Масса капусты жареной	-	50	-	66,5
Лук репчатый	34,2	31,4	45,5	41,7
Масло сливочное	5,7	5,7	7,5	7,5
Масса пассерованного лука	-	14,3	-	19
Соус сметанный	-	50	-	66,5
Сыр	2,6	2,4	3,4	3,2
Яйца	1/14 шт	2,8	3,9	3,7
Масло сливочное на смазку	2,8	2,8	3,7	3,7
Выход:	-	150	-	200

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	8,85	11,71	7,82	172,8
200	11,80	15,61	10,43	230,39

Технология приготовления:

Минтай разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Подготовленную капусту белокочанную нарезают соломкой, обжаривают на масле сливочном, добавляют соль и перемешивают.

Лук репчатый мелко нарезают полукольцами и пассеруют.

На смазанный маслом сливочным противень кладут слой капусты, на неё – кусочки обжаренной рыбы, затем слой лука пассерованного, сверху – слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, заливают соусом сметанным, смазывают яйцом, посыпают тёртым сыром и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-55 мин.

Требования к качеству:

Блюдо в меру соленое, сочное. Цвет на разрезе – серый, поверхность румяная, без разрывов и подгоревших участков. Не допускаются привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	75	75	80	80	100	100
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75	7,80	15,00	15,90	168,00
80	8,32	16,00	16,96	179,20
100	10,4	20,00	21,20	224,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	121	66	180	144
Говядина б/к	66	60	99	90
Крупа рисовая	8	8	12	12
Лук репчатый	16	13	24	20
Масло сливочное	4	4	6	6
<i>Масса припущенного лука с маслом</i>	-	14	-	20
Яйца	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8
<i>Масса полуфабрикатов</i>	-	193	-	290
<i>Масса тушеных голубцов</i>	-	160	-	240
Соус сметанный с томатом № 355	-	30	-	30
ВЫХОД:	160/30		240/30	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
120	10,61	6,81	15,04	164,00
240	21,22	13,62	30,08	328,00
160/30	11,14	8,31	17,15	188,03
240/30	21,75	15,12	32,19	352,03

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную капусту. Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко подготовленные лук, рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют овальные колбаски, складывают в смазанный сливочным маслом противень, добавляют воду или заливают соусом сметанным с томатом и тушат в жарочном шкафу до готовности в течение 20-30 минут.

Отпускают с соусом сметанным с томатом.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохраняют форму, уложены на тарелку и политы соусом

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый, на разрезе светло-серый

Вкус: в меру соленый, с ароматом поджаренного мяса. Не допускается привкус прогорклого жира

Запах: мяса и капусты, а также свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 590

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	130,4	118,5	165,5	150
Картофель	267	200	267	200
Лук репчатый	24	20	24	20
Масло растительное	10	10	10	10
Томатное пюре	12	12	12	12
ВЫХОД:	75/250		95/250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки г	Жирыг	Углеводы, г	
75/250	39,50	10,13	35,15	389,50
95/250	42,54	10,91	37,85	419,45

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом

Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧ-
НЫМ**

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур
блюд и кулинарных изделий для питания детей
дошкольных образовательных учреждений / Под ред.
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	58,7	54,3	44	40,7
Хлеб пшеничный	12,9	12,9	9,6	9,6
Молоко или вода	16,7	16,7	12,5	12,5
Котлетная масса	-	81,7	-	61,2
Соус № 352	-	35,7	-	26,8
Масло растительное	6,7	6,7	5	5
Сыр	3,7	3,6	2,8	2,7
<i>Масса полуфабриката</i>	-	128,6	-	96,3
ВЫХОД:	100		75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75	11,65	8,84	12,05	173,75
100	15,53	11,78	16,07	231,67

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют масло. Из полученной котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень. В середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град. С в течение 15-20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, сверху густой молочный соус.

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П.Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	61	55,5	81,4	74
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	18	18
Молоко или вода	18	18	24	24
Сухари	7,5	7,5	10	10
Масса полуфабриката	-	93	-	124
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
ВЫХОД:	75		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
75	10,65	8,55	9,75	160,50
100	14,20	11,40	13,00	214,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ

Номер рецептуры: 614

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	44,8	40,7	59,7	54,3
Хлеб пшеничный	8,6	8,6	11,4	11,4
Молоко или вода	11,8	11,8	15,7	15,7
<i>Масса котлетная</i>	-	60	-	80
Фарш:				
Лук репчатый	33,2	27,9	44,3	37,2
Масло растительное	2,8	2,8	3,7	3,7
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	14	-	18,6
Яйцо	3/16 шт.	5,4	1/7 шт	7,2
<i>Масса фарша</i>	-	21,5	-	28,6
Сухари	6,5	6,5	8,6	8,6
<i>Масса полуфабриката</i>	-	87,8	-	117
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
ВЫХОД:		75		100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75	9,11	11,78	9,75	183,20
100	12,14	15,71	13,00	244,27

Технология приготовления:

Котлетную массу формируют кружками толщиной в 1 см, на середину которых кладут фарш – мелко измельченный пассерованный лук, мелко рубленые яйца, сухари. После этого края кружков соединяют, обваливают в сухарях, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Подают с кашами, картофельным пюре, можно полить соусом сметанным или томатным. Можно приготавливать зразы без яиц, увеличив соответственно закладку лука и жира.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно обжаренная, без трещин

Консистенция: сочная

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

Вкус: в меру соленый, мясной, без привкуса хлеба

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ,
ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ**

Номер рецептуры: 615

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	52	38	55,6	40,7
Хлеб пшеничный	8	8	8,6	8,6
Молоко или вода	11	11	11,8	11,8
<i>Масса котлетная</i>	-	56	-	60
Фарш:				
Крупа рисовая	9,4	9,4	10	10
Масло сливочное	1,2	1,2	1,3	1,3
<i>Масса фарша</i>	-	26	-	27,8
<i>Масса полуфабриката</i>	-	82	-	87,8
Масло растительное	1	1	1,1	1,1
ВЫХОД:	70		75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
70	6,31	5,30	7,69	107,00
75	6,76	5,68	8,24	114,60

Технология приготовления:

Котлетная масса: мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Фарш: в подсоленный бульон добавляют 50% масло сливочного, предусмотренного рецептурой, всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до готовности. Добавляют оставшееся сливочное масло.

Котлетную массу формируют кружками толщиной в 1 см, на середину которых кладут фарш. После этого края кружков соединяют, укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Подают с кашами, картофельным пюре, можно полить соусом сметанным или томатным.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно обжаренная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Технологическая карта кулинарного блюда № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 620/799

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57	51,8	76,6	69,6
Хлеб пшеничный	12	12	15	15
Молоко	16,5	16,5	20	20
Лук репчатый	7,5	7,2	10	9
Мука пшеничная	7,5	7,5	10	10
<i>Масса п/ф</i>	-	97,5	-	130
<i>Масса готовых изделий</i>	-	75	-	100
Соус сметанный с томатом, № 799	-	75	-	100
Бульон или вода	56,3	56,3	75	75
Сметана	18,8	18,8	15,8	15,8
Мука пшеничная	5,6	5,6	7,4	7,4
Томатное пюре	7,5	7,5	10	10
ВЫХОД:	<i>75/75</i>		<i>100/100</i>	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75/75	10,51	11,78	13,75	202,50
100/100	14,01	15,71	18,33	270,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука дважды пропускают через мясорубку, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в соейнике под крышкой 15-20 минут, затем заливают соусом, добавляя воду (12-16 г на порцию) и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная, однородная

Цвет: фрикаделек – светло-коричневый, соуса – кремово-розовый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	54,1	49,2	70	63,6
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	14	14
Молоко или вода	15	15	20	20
Лук репчатый	17,8	15	23,8	20
Масло сливочное	2,5	2,5	3,8	3,8
Масса припущенного лука	-	11,5	-	15
Мука пшеничная	5,5	5,1	5,1	5,1
<i>Масса полуфабриката</i>	-	78	-	120
Масло сливочное	2,5	2,5	3,8	3,8
Вода	15	15	20	20
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	75	-	100
Соус сметанный с луком, № 356	-	75	-	100
или соус томатный	-	75	-	100
ВЫХОД:	75/75		100/100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75/75	18,01	11,78	13,75	202,49
100/100	24,01	15,71	18,33	269,99

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П.Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 642

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	145	103
<i>Масса птицы готовой</i>	-	75
Картофель	213	160
Морковь	44	35
Томатное пюре	12	12
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	7	7
Мука пшеничная	3	3
ВЫХОД:	-	75/250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
18,60	21,30	26,70	375,00

Технология приготовления:

Цыплят нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают рагу вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Цвет мяса светло-коричневый. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С РИСОМ

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	90,7	82,4	121	110
Масса отварной говядины	-	51	-	68,56
Яйцо	2/7 шт.	9,4	14	12,6
Крупа рисовая	4,7	4,7	6,3	6,3
Масса полуфабриката	-	82,4	-	110
Масло сливочное на смазку	2,7	2,7	3,7	3,7
ВЫХОД:	75		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75	14,50	11,17	16,34	223,75
100	19,33	14,90	21,79	298,35

Технология приготовления:

Варят вязкую рисовую кашу, отваривают мясо.

Отварное мясо и кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют яичные желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки. Полученную смесь выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски сохраняют форму

Консистенция: нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог МКУ

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	202	145
Лук репчатый	3,9	3,5
ВЫХОД:	-	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки г	Жирыг	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18,24	11,68	0,00	182,40

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир. Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 646

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	193,3	138
Масло растительное	14	14
Томатное пюре	14	14
Лук репчатый	16,8	14,1
Мука пшеничная	5,6	5,6
Вода	140	140
Крупа рисовая	70	70
ВЫХОД:	100/200/100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки г	Жирыг	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
32,66	38,63	54,52	569,25

Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Можно готовить блюдо и с перловой крупой, при этом закладка перловой крупы составляет 47 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мягкая

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

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР

Номер рецептуры: 668

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	170	70
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко или вода	24	24
Сухари	10	10
Масло растительное	2	2
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16,80	16,96	15,68	197,60

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 643

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	147	106	196	141
Масло растительное	3	3	4	4
Соус томатный	-	75	-	100
Вода	75	75	100	100
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Мука пшеничная	3,8	3,8	5,1	5,1
Томатное пюре	7,5	7,5	10	10
Морковь до 1 января	7,5	6	10	8
***с 1 января	8	6	10,6	8
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4	2
Сахар	1,1	1,1	1,5	1,5
ВЫХОД:	-	<i>75/75</i>	-	100/100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
75/75	21,30	21,65	4,67	200,00
100/100	28,33	28,79	6,21	266,00

Технология приготовления:

Нарезанное мясо цыплят-бройлеров слегка обжаривают до полуготовности при закрытой крышке и маленьком нагреве, затем заливают томатным соусом и тушат в закрытой посуде около часа.

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

Требования к качеству:

Цвет мяса светло-коричневый. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	60,6	60,6	80,8	80,8
*** или ячневая	48,5	48,5	64,6	64,6
*** или пшеничная	58,2	58,2	77,6	77,6
Масло сливочное	5,3	5,3	7	7
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
гречневая				
150	7,46	5,61	35,84	230,45
200	9,94	7,48	47,78	307,26
ячневая				
150	4,79	4,26	30,83	187,02
200	6,38	5,68	41,10	249,36
пшеничная				
150	6,60	4,38	35,27	213,71
200	8,80	5,84	47,02	284,94

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ

Номер рецептуры: 681

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	24,3	24,3	36,5	36,5	40,1	40,1	43,7	43,7
*** или ячневая	21,5	21,5	32,3	32,3				
*** или пшеничная	24,3	24,3	36,5	36,5			43,7	43,7
Масло сливочное	3,5	3,5	5,3	5,3	5,8	5,8	6,3	6,3
ВЫХОД:	100		150		165		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
гречневая				
100	3,02	3,29	14,65	102,13
150	4,53	4,94	21,98	153,20
165	4,98	5,43	24,17	168,51
180	5,44	5,92	26,37	183,83
ячневая				
100	2,14	2,76	13,86	90,79
150	3,21	4,14	20,79	136,19
200	3,85	4,97	24,95	163,42
пшеничная				
100	2,77	2,80	14,89	97,79
150	4,16	4,20	22,34	146,69
180	4,99	5,04	26,80	176,02

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34	51	51	61,2	61,2
Масло сливочное	3,5	3,5	5,3	5,3	6,3	6,3
ВЫХОД:	100		150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	3,40	5,00	19,00	135,01
150	5,10	7,50	28,50	202,50
180	6,12	9,00	34,20	243,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	171	127,5	205,2	153	228	170
Молоко	23,7	23,7	28,4	28,4	31,6	31
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,15	7,95	22,05	112,50
180	3,78	9,54	26,46	135,00
200	4,20	10,60	29,40	150,00

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 692

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	200	150	266,6	200
Масло сливочное	5,3	5,3	7	7
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	3,81	5,76	30,68	98,80
200	5,07	7,66	40,80	131,40

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячей поверхности плиты.

Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	73,2	57	87,8	68,4
Морковь	30	16,2	36	19,4
Лук репчатый	14,4	6	17,3	7,2
Капуста белокочанная	46,8	36	56,2	43,2
Масло растительное	6	6	7,2	7,2
Соус томатный	-	45	-	54
Вода или бульон	45	45	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,2	2,2	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4
Морковь	4,5	3,6	5,4	4,3
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	2,85	6,75	10,90	136,50
180	3,42	8,10	13,08	163,80

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелен подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5).

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 708

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	258	200
Масло растительное	6,3	6,3
Морковь	4,5	4
Лук репчатый	8,6	8
Томатное пюре	10,8	10,8
Лимонная кислота	1,8	1,8
Мука пшеничная	2,2	2,2
Сахар	5,4	5,4
ВЫХОД:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,60	5,94	16,56	135,00

Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.

За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: тушеной капусты, томата и овощей

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы	100	100
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00
Груши	0,40	0,30	10,30	47,00
Сливы	0,80	0,30	57,50	49,00

Технология приготовления:

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	0,20	0,20	22,30	110,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	0,04	0,00	24,76	94,20

Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 874

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	220	220
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	0,20	0,00	32,60	132,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сушеных яблок

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	22,7	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Вода	220	220
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	0,14	0,04	27,50	110,80

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,8	0,8
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	0,20	0,00	14,00	28,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: соответственный чаю

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,36	0,36
Сахар	15	15
Молоко	100	100
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	1,40	1,60	16,40	86,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара не производят.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока

Запах: соответственный чаю с молоком

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	6	6
Сахар	20	20
Молоко	200	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	3,52	3,72	25,49	145,2

Технология приготовления:

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

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3,3	3,3	3	3
Сахар	11	11	10	10
Молоко	100	100	90	90
Вода	120	120	108	108
ВЫХОД:	200		180	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
150	2,34	2,00	10,63	70,00
180	2,85	2,41	14,36	91,00

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка, светло-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211	200
ВЫХОД:	-	200

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
200	5,80	5,00	9,60	108,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: приятный, кипяченого молока

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон или вода	-	1000
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь до 1 января	75	60
с 1 января	80	60
Лук репчатый	34	20
Томатное пюре	150	150
Масло сливочное	15	15
Сахар	10	10
Соль	10	10
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
11,62	42,03	80,18	745,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут тушеные овощи и варят 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС МОЛОЧНЫЙ (для запекания)

Номер рецептуры: 352

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	500	500
Масло сливочное	110	110
Мука пшеничная	110	110
Вода	500	500
Соль	8	8
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
26,77	92,20	98,76	1332,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННЫЙ

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода или отвар	750	750
Соль	8	8
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
14,06	46,96	58,68	741,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо

Запах: выраженный запах сметаны и продуктов, входящих в соус

Инженер-технолог

А.П. Еронина

Технологическая карта кулинарного блюда № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Номер рецептуры: 355

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	250	250
Мука пшеничная	75	75
Вода или отвар	750	750
Томатное пюре	100	100
Соль	8	8
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
17,62	49,96	70,24	801,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

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

Запах: выраженный запах сметаны, томата и продуктов, входящих в соус

Инженер-технолог

А.П. Еронина