

поиск



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 БУЛОЧКА СЫРНАЯ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА СЫРНАЯ", вырабатываемое и реализуемое .На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА СЫРНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов          | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |           | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |            |
|---|---|-----------|--|------------|
|   | брутто                                  | нетто     | брутто                                     | нетто      |
| <b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ №634</b>     |   | <b>75</b> |  | <b>7,5</b> |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                |   |           |  |            |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ            | 50,5                                    | 50,5      | 5,05                                       | 5,05       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                           | 15,1                                    | 15,1      | 1,51                                       | 1,51       |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ                            | 15,1                                    | 15,1      | 1,51                                       | 1,51       |
| САХАР ПЕСОК                             | 2,2                                     | 2,2       | 0,22                                       | 0,22       |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)                      | 4,9                                     | 4,9       | 0,49                                       | 0,49       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5% | 10,9                                    | 9,5       | 1,09                                       | 0,95       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                       | 1,8                                     | 1,8       | 0,18                                       | 0,18       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ       | 1,4                                     | 1,4       | 0,14                                       | 0,14       |
| ВАНИЛИН                                 | 1,8                                     | 1,8       | 0,18                                       | 0,18       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ       | 0,1                                     | 0,1       | 0,01                                       | 0,01       |
| СЫР РОССИЙСКИЙ                          | 4,1                                     | 4,1       | 0,41                                       | 0,41       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ       | 27,5                                    | 25        | 2,75                                       | 2,5        |
| <b>Выход: 90</b>                        | <b>3</b>                                | <b>3</b>  | <b>0,3</b>                                 | <b>0,3</b> |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника ".

Источник: <https://tehnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-1383>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 см., посыпают тертым сыром, формируют закрытую булочку, сверху присыпают сыром и выпекают при температуре 170-200 °С.

Тесто дрожжевое сдобное №634

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 38%

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма изделий круглая, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый.

Вкус: свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобленному изделию из дрожжевого теста.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1,

2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Энергетическая ценность, ккал | 140,5 | В1, мг | 6,36 | Са, мг | 19,16 |
| Белки, г                      | 5,1   | С, мг  | 0,26 | Mg, мг | 9,55  |
| Жиры, г                       | 6     | А, мг  | 7,86 | Р, мг  | 110,8 |
| Углеводы, г                   | 11    | Е, мг  | 8,8  | Fe, мг | 4,8   |

Технолог:



С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 180г.                         |          | 200г.      |           |
|                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК             |                               |          |            |           |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 2,16                          | 2,16     | 0,22       | 0,22      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 94,5                          | 94,5     | 9,45       | 9,45      |
| САХАР ПЕСОК                  | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| <b>Выход: 180</b>            | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК             |                               |          |            |           |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 105                           | 105      | 10,5       | 10,5      |
| САХАР ПЕСОК                  | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| <b>Выход: 200</b>            | 10                            | 10       | 1          | 1         |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

|                               |       |        |       |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 2,50  | В1, мг | 0,03  | Са, мг | 97,47 |
| Жиры, г                       | 2,30  | С, мг  | 0,63  | Mg, мг | 11,34 |
| Углеводы, г                   | 12,20 | А, мг  | 17,10 | Р, мг  | 68,85 |
| Энергетическая ценность, ккал | 79,20 | Е, мг  | 0,00  | Fe, мг | 0,11  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

|                               |       |        |       |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,80  | В1, мг | 0,03  | Са, мг | 108,30 |
| Жиры, г                       | 2,50  | С, мг  | 0,70  | Mg, мг | 12,60  |
| Углеводы, г                   | 13,60 | А, мг  | 19,00 | Р, мг  | 76,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 88,00 | Е, мг  | 0,00  | Fe, мг | 0,12   |

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ГРУША, ЯБЛОКО, ПЕРСИК, НЕКТАРИН)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.  
<https://health-diet.ru/>

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ГРУША              |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 100</b>  | 111,11                        | 100      | 11,11      | 10        |
| ЯБЛОКО             |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 100</b>  | 113,64                        | 100      | 11,36      | 10        |
| ЯБЛОКО             |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 150</b>  | 170,46                        | 150      | 17,05      | 15        |
| ПЕРСИК             |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 100</b>  | 125                           | 100      | 12,5       | 10        |
| НЕКТАРИН           |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 100</b>  | 125                           | 100      | 12,5       | 10        |
| НЕКТАРИН           |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 150</b>  | 187,5                         | 150      | 18,75      |           |
| БАНАН              |                               |          |            |           |
| <b>Выход: 150</b>  | 250,01                        | 150      | 25,01      | 15        |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ГРУША**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,40  | В1, мг | 0,02 | Ca, мг | 18,95 |
| Жиры, г                       | 0,30  | С, мг  | 4,99 | Mg, мг | 11,97 |
| Углеводы, г                   | 10,28 | А, мг  | 0,00 | P, мг  | 15,96 |
| Энергетическая ценность, ккал | 46,88 | Е, мг  | 0,40 | Fe, мг | 2,30  |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 100 гр.**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,40  | В1, мг | 0,02 | Ca, мг | 18,95 |
| Жиры, г                       | 4,00  | С, мг  | 4,99 | Mg, мг | 11,97 |
| Углеводы, г                   | 9,80  | А, мг  | 0,00 | P, мг  | 15,96 |
| Энергетическая ценность, ккал | 46,80 | Е, мг  | 0,40 | Fe, мг | 2,30  |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: ЯБЛОКО 150 гр.**

|                               |       |        |       |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,60  | В1, мг | 0,05  | Ca, мг | 24,04 |
| Жиры, г                       | 0,60  | С, мг  | 15,45 | Mg, мг | 13,50 |
| Углеводы, г                   | 14,70 | А, мг  | 0,00  | P, мг  | 16,50 |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,65 | Е, мг  | 0,30  | Fe, мг | 3,30  |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: НЕКТАРИН 100ГР.**

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,10  | В1, мг | 2,30 | Ca, мг | 0,60 |
| Жиры, г                       | 0,30  | С, мг  | 5,40 | Mg, мг | 2,10 |
| Углеводы, г                   | 8,90  | А, мг  | 2,10 | P, мг  | 3,70 |
| Энергетическая ценность, ккал | 44,00 | Е, мг  | 5,10 | Fe, мг | 1,60 |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: НЕКТАРИН 150ГР.**

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,45  | В1, мг | 3,45 | Ca, мг | 0,90 |
| Жиры, г                       | 0,45  | С, мг  | 8,10 | Mg, мг | 3,14 |
| Углеводы, г                   | 13,35 | А, мг  | 3,15 | P, мг  | 5,54 |
| Энергетическая ценность, ккал | 66,00 | Е, мг  | 7,65 | Fe, мг | 2,39 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: БАНАН 150гр.**

|          |      |        |      |        |       |
|----------|------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г | 2,20 | В1, мг | 0,10 | Ca, мг | 10,80 |
|----------|------|--------|------|--------|-------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Жиры, г                       | 0,80   |
| Углеводы, г                   | 32,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 139,70 |

|       |      |
|-------|------|
| С, мг | 6,00 |
| А, мг | 0,00 |
| Е, мг | 0,60 |

|        |       |
|--------|-------|
| Mg, мг | 56,70 |
| P, мг  | 37,80 |
| Fe, мг | 35,10 |

**Технология приготовления:**

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Технолог:



С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № №634 №567

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОЖНЫМ ФАРШЕМ**

Номер рецептуры: **№634 №567**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013/ 2021г.

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ №634            |                               | 83,33    |            | 8,33      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                |                               | 56,1     | 5,61       | 5,61      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ            | 56,1                          | 16,8     | 1,68       | 1,68      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                           | 16,8                          | 16,8     | 1,68       | 1,68      |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ                            | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| САХАР ПЕСОК                             | 5,5                           | 5,5      | 0,55       | 0,55      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)                      | 12,1                          | 10,6     | 1,21       | 1,06      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5% | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                       | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ       | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| ВАНИЛИН                                 | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ       | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ № 567                    |                               | 22,67    |            | 2,27      |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ                    | 20,6                          | 20,6     | 2,06       | 2,06      |
| САХАР ПЕСОК                             | 1,1                           | 1,1      | 0,11       | 0,11      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)                      | 1                             | 0,9      | 0,1        | 0,09      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| ВАНИЛИН                                 | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход: 100</b>                       |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |        |        |       |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 16,40  | В1, мг | 9,11  | Са, мг | 59,06 |
| Жиры, г                       | 14,00  | С, мг  | 0,39  | Mg, мг | 11,55 |
| Углеводы, г                   | 56,50  | А, мг  | 24,48 | Р, мг  | 91,09 |
| Энергетическая ценность, ккал | 346,20 | Е, мг  | 0,00  | Fe, мг | 6,81  |

### Технология приготовления:

"Фарш творожный: творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и тщательно перемешивают. Из теста формируют шарики массой 58 гр, укладывают их швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление диаметром 5 см, которое заполняют начинкой 30 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешки творогом."

Тесто дрожжевое сдобное №634

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Влажность: 38%

Фарш творожный № 567

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: форма круглая, в середине фарш

консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

цвет: светло-коричневый

кус: свойственный данному изделию и начинке

запах: свойственный данному изделию и начинке

технолог:

С.А. Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501, №501(а)

### СОК ЯБЛОЧНЫЙ т/п, СОК ТОМАТНЫЙ т/п.

Наименование изделия:

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья                              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ Т/П 0,200<br><b>Выход: 200</b>     | 1 шт.                         | 0,2      | 100 шт.    | 0,02      |
| СОК ВИШНЕВЫЙ Т/П 0,200<br><b>Выход: 200</b>     | 1 шт.                         | 0,2      | 100 шт.    | 0,02      |
| СОК ПЕРСИКОВЫЙ Т/П 0,200<br><b>Выход: 200</b>   | 1 шт.                         | 0,2      | 100 шт.    | 0,02      |
| СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ Т/П 0,200<br><b>Выход: 200</b> | 1 шт.                         | 0,2      | 100 шт.    | 0,02      |

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц. ЯБЛОЧНЫЙ*

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,00  | В1, мг | 0,02 | Са, мг | 14,00 |
| Жиры, г                       | 0,20  | С, мг  | 4,00 | Mg, мг | 8,00  |
| Углеводы, г                   | 20,20 | А, мг  | 0,00 | Р, мг  | 14,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 86,00 | Е, мг  | 0,20 | Fe, мг | 2,80  |

#### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц. ВИШНЕВЫЙ*

|                               |        |        |       |        |      |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|------|
| Белки, г                      | 1,40   | В1, мг | 1,40  | Са, мг | 3,40 |
| Жиры, г                       | 0,40   | С, мг  | 14,80 | Mg, мг | 2,80 |
| Углеводы, г                   | 22,80  | А, мг  | 2,00  | Р, мг  | 5,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 102,00 | Е, мг  | 2,60  | Fe, мг | 0,00 |

#### *Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порц. ПЕРСИКОВЫЙ*

|                               |        |        |       |        |      |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,60   | В1, мг | 2,60  | Са, мг | 1,00 |
| Жиры, г                       | 0,00   | С, мг  | 12,00 | Mg, мг | 5,80 |
| Углеводы, г                   | 33,00  | А, мг  | 12,60 | Р, мг  | 4,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 136,00 | Е, мг  | 10,60 | Fe, мг | 0,00 |

#### *Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порц. АПЕЛЬСИНОВЫЙ*

|                               |        |        |       |        |      |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|------|
| Белки, г                      | 1,40   | В1, мг | 5,40  | Са, мг | 3,40 |
| Жиры, г                       | 0,20   | С, мг  | 80,00 | Mg, мг | 3,60 |
| Углеводы, г                   | 26,40  | А, мг  | 2,00  | Р, мг  | 5,20 |
| Энергетическая ценность, ккал | 120,00 | Е, мг  | 2,60  | Fe, мг | 3,80 |

#### **Технология приготовления:**

Тромышленного производства.

температура подачи не ниже +15°C

срок реализации: не более одного часа с момента открытия.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

нешний вид: сок т/п

консистенция: жидкая

цвет: соответствует соку

вкус: соответствует соку, приятный.

запах: соответствует соку, без порочащих признаков.

Технолог:

С.А.Деркач

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 5 КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ



## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ" вырабатываемое и реализуемое.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

## 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов                     | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 70г |       | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 80г |       |
|--|---|-------|---|-------|
|  | брутто                                    | нетто | брутто                                    | нетто |
| ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, ПИЦЦЫ №529 |   | 35    |   | 40    |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                           | 22,2                                      | 22,2  | 25,3                                      | 25,3  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                      | 10,5                                      | 10,5  | 12  | 12    |
| САХАР ПЕСОК  | 1,5                                       | 1,5   | 1,8                                       | 1,8   |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%            | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ                  | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ                                | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                                  | 0,4                                       | 0,4   | 0,4                                       | 0,4   |
| КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ                                |   | 35    |   | 40    |
| ГОВЯДИНА Б/К                                       | 33,6                                      | 28,4  | 38,4                                      | 32,4  |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                       | 7,7                                       | 7,7   | 8,8                                       | 8,8   |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                                     | 6,3                                       | 6,3   | 7,2                                       | 7,2   |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ                                | 3,9                                       | 3,9   | 4,4                                       | 4,4   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ                  | 1,4                                       | 1,4   | 1,6                                       | 1,6   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                                  | 0,1                                       | 0,1   | 0,2                                       | 0,2   |

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Источник: <https://tehnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-tk1383>", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлету готовят заранее по рецептуре. Из готового дрожжевого теста формируем шарики нужной массы и даем расстояться 5-10 минут, затем готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. кладут готовую котлету и заворачивают в виде рулета и расстаивают ещё 15-20 минут. Шов оставляют не защипанным, с тем, чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирожков, пиццы №529

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто сбивают 2-3 раза.

Влажность: 38%



#### Котлеты из говядины

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в виде батончика, продолговатой формы, по краям виднеются края котлетки.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете из говядины

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.*

|                               |     |        |      |        |       |
|-------------------------------|-----|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 9,7 | В1, мг | 0,11 | Са, мг | 24,35 |
| Жиры, г                       | 10  | С, мг  | 0    | Mg, мг | 13,2  |
| Углеводы, г                   | 12  | А, мг  | 4,21 | Р, мг  | 8,36  |
| Энергетическая ценность, ккал | 115 | Е, мг  | 0,85 | Fe, мг | 1,29  |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.*

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 11,09  | В1, мг | 0,13 | Са, мг | 27,76 |
| Жиры, г                       | 11,43  | С, мг  | 0    | Mg, мг | 15,05 |
| Углеводы, г                   | 14,86  | А, мг  | 4,8  | Р, мг  | 9,53  |
| Энергетическая ценность, ккал | 131,43 | Е, мг  | 0,97 | Fe, мг | 1,47  |

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 496

Наименование изделия: НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Номер рецептуры: 496

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 180г.                         |          | 200г.      |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ      | 200                           | 200      | 222,22     | 222,22    |
| ШИПОВНИК СУХОЙ     | 20                            | 20       | 22,22      | 22,22     |
| САХАР ПЕСОК        | 10                            | 10       | 11,11      | 11,11     |
| <b>Выход: 180</b>  |                               |          |            |           |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.*

|                               |       |        |       |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,60  | В1, мг | 0,01  | Са, мг | 10,71 |
| Жиры, г                       | 0,20  | С, мг  | 72,00 | Mg, мг | 2,88  |
| Углеводы, г                   | 16,50 | А, мг  | 0,00  | Р, мг  | 2,88  |
| Энергетическая ценность, ккал | 70,10 | Е, мг  | 0,72  | Fe, мг | 0,55  |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.*

|                               |       |        |       |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,70  | В1, мг | 0,01  | Са, мг | 11,89 |
| Жиры, г                       | 0,30  | С, мг  | 79,92 | Mg, мг | 3,20  |
| Углеводы, г                   | 18,30 | А, мг  | 0,00  | Р, мг  | 3,20  |
| Энергетическая ценность, ккал | 77,90 | Е, мг  | 0,80  | Fe, мг | 0,61  |

**Технология приготовления:**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технолог:

С.А.Деркач

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 23

## СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |              | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |             |
|--------------------------------|---|--------------|--|-------------|
|                                | брутто                                  | нетто        | брутто                                     | нетто       |
| <b>ТЕСТО СЛОЕНОЕ П/Ф</b>       |   | <b>62,69</b> |  | <b>6,27</b> |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ       | 33,3                                    | 33,3         | 3,33                                       | 3,33        |
| МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ     | 13,6                                    | 13,6         | 1,36                                       | 1,36        |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)             | 2,3                                     | 2            | 0,23                                       | 0,2         |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ              | 0,6                                     | 0,6          | 0,06                                       | 0,06        |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ       | 3,1                                     | 3,1          | 0,31                                       | 0,31        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 14,2                                    | 14,2         | 1,42                                       | 1,42        |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА               | 0,1                                     | 0,1          | 0,01                                       | 0,01        |
| ПОВИДЛО                        | 15,67                                   | 15,67        | 1,57                                       | 1,57        |
| САХАРНАЯ ПУДРА                 | 1,04                                    | 1,04         | 0,1  | 0,1         |
| <b>Выход: 70</b>               |   |              |  |             |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Работать со слоеным тестом нужно быстро: начинка должна быть заранее подготовлена, пекарский шкаф разогрет, лист/противень застелен пекарской бумагой или смазан маслом

Слоеное тесто раскатывают, нарезают на куски требуемой формы и массы, укладывают повидло, формируют слойку, поверхность смазывают яичной смесью (срезы изделия смазывать не надо), выпекают 20-30 мин при температуре 200-220 °С, посыпают сахарной пудрой.

#### Тесто слоеное п/ф

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15 - 20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 x 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14 °С. Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласти (300 x 600 мм) толщиной в средней его части 20-25, а по краям несколько тоньше - 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1-50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помешают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев. Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помешают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4 °С на 30-40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: слойка с повидлом типичной формы.

Цвет изделия – золотистый.

Консистенция: Слоистая, пышная.

Запах и вкус: Характерны для выпеченных изделий из слоено-бездрожжевого теста и повидла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

|                               |      |        |     |        |      |
|-------------------------------|------|--------|-----|--------|------|
| Белки, г                      | 8    | В1, мг | 0,1 | Са, мг | 12,7 |
| Жиры, г                       | 10,7 | С, мг  | 0   | Mg, мг | 6,8  |
| Углеводы, г                   | 4,5  | А, мг  | 0   | Р, мг  | 33,7 |
| Энергетическая ценность, ккал | 148  | Е, мг  | 0   | Fe, мг | 0,6  |

Технолог:



С.А.Деркач



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 6 КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ" вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТА КУРИНАЯ ЗАВПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов                     | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 70г |       | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 80г |       |
|--|---|-------|---|-------|
|  | брутто                                    | нетто | брутто                                    | нетто |
| ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ, ПИЦЦЫ №529 |   | 35    |   | 40    |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                           | 22,2                                      | 22,2  | 25,3                                      | 25,3  |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                                      | 10,5                                      | 10,5  | 12  | 12    |
| САХАР ПЕСОК  | 1,5                                       | 1,5   | 1,8                                       | 1,8   |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%            | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ                  | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ                                | 0,7                                       | 0,7   | 0,8                                       | 0,8   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                                  | 0,4                                       | 0,4   | 0,4                                       | 0,4   |
| КОТЛЕТЫ,БИТОЧКИИЛИ ШНИЦЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ    |   | 35    |   | 40    |
| КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ                         | 54,9                                      | 33,5  | 62,8                                      | 38,3  |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ                       | 10  | 10    | 11,4                                      | 11,4  |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ                                     | 8   | 8     | 9,1                                       | 9,1   |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ                  | 1   | 1     | 1,1                                       | 1,1   |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                                  | 0,2                                       | 0,2   | 0,2                                       | 0,2   |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Талешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Источник: <https://tekhnolog.com/2017/12/21/testo-pesochnoe-sladkoe-polufabrikat-tk1383>", санитарных норм и правил и технологических рекомендациями для импортного сырья.

Котлету готовят заранее по рецептуре. Из готового дрожжевого теста формируем шарики нужной массы и даем расстояться 5-10 минут,затем готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. кладутготовую котлету и заворачивают в виде рулета и расстаивают ещё 15-20 минут. Шов оставляют не защипанным, с тем, чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирожков, пиццы №529

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

#### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35/110 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 38%

Котлеты,биточкиили шницели из птицы припущенные

Мясо птицы без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с

замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (или можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в виде батончика, продолговатой формы, по краям виднеются края котлетки.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, и котлете из курицы

Запах: свойственный свежесделанному изделию из сдобного теста, и котлете.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1. 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.*

|                               |     |        |     |        |       |
|-------------------------------|-----|--------|-----|--------|-------|
| Белки, г                      | 7,6 | В1, мг | 0,1 | Ca, мг | 23,02 |
| Жиры, г                       | 9,2 | С, мг  | 0,3 | Mg, мг | 12,71 |
| Углеводы, г                   | 3,4 | А, мг  | 22  | P, мг  | 87,55 |
| Энергетическая ценность, ккал | 160 | Е, мг  | 0,8 | Fe, мг | 0,96  |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.*

|                               |        |        |       |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 8,69   | В1, мг | 0,09  | Ca, мг | 26,24 |
| Жиры, г                       | 10,51  | С, мг  | 0,34  | Mg, мг | 14,49 |
| Углеводы, г                   | 3,88   | А, мг  | 25,13 | P, мг  | 99,81 |
| Энергетическая ценность, ккал | 182,86 | Е, мг  | 0,93  | Fe, мг | 1,09  |

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ**

Номер рецептуры: **284**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 100гр.                        |          | 180гр      |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ                    | 71                            | 71       | 127,8      | 127,8     |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ            | 20                            | 20       | 36         | 36        |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)                      | 11,43                         | 10       | 20,57      | 18        |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                | 7                             | 7        | 12,6       | 12,6      |
| САХАР ПЕСОК                             | 6                             | 6        | 10,8       | 10,8      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5% | 2                             | 2        | 3,6        | 3,6       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                       | 0,03                          | 0,03     | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 150</b>                       |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 100гр.**

|                          |        |        |       |        |        |
|--------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                 | 13,00  | В1, мг | 0,05  | Са, мг | 111,00 |
| Жиры, г                  | 5,00   | С, мг  | 3,00  | Р, мг  | 164,00 |
| Углеводы, г              | 13,00  | А, мг  | 50,70 | Fe, мг | 0,60   |
| Энергетическая ценность, | 149,00 | Е, мг  | 0,20  | Mg, мг | 18,00  |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 180гр.**

|                          |        |        |       |        |        |
|--------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                 | 30,80  | В1, мг | 0,08  | Са, мг | 226,48 |
| Жиры, г                  | 8,50   | С, мг  | 0,36  | Р, мг  | 328,70 |
| Углеводы, г              | 33,30  | А, мг  | 80,81 | Fe, мг | 1,34   |
| Энергетическая ценность, | 331,60 | Е, мг  | 0,48  | Mg, мг | 34,60  |

**Технология приготовления:**

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость (формочку или противень) слоем 30-40 мм и варят на пару 35-45 мин. Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Порционный кусок суфле кладут на подогретую тарелку. При порционном приготовлении подают в емкости, которую использовали для варки суфле. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;  
 цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;  
 вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;  
 запах — творога;  
 консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

технолог:

С.А.Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406



Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) № 406**

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ            | 15                            | 15       | 1,5        | 1,5       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                           | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| САХАР ПЕСОК                             | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5% | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ                | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| ВАНИЛИН                                 | 0                             | 0        | 0          | 0         |
| <b>Выход: 20</b>                        |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 0,50  | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 14,92 |
| Жиры, г                       | 1,00  | С, мг  | 0,05 | Mg, мг | 1,82  |
| Углеводы, г                   | 1,60  | А, мг  | 5,58 | Р, мг  | 10,54 |
| Энергетическая ценность, ккал | 16,90 | Е, мг  | 0,02 | Fe, мг | 0,03  |

### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин (0,05 г на 1000 г соуса), предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подается соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.  
Температура подачи 65°C.  
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира  
Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная  
Цвет: кремовый  
Вкус: нежный, сладкий, молочный  
Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур:

**Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 180 гр.                       |          | 200 гр.    |           |
|                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| КАКАО-ПОРОШОК                | 2,16                          | 2,16     | 2,4        | 2,4       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 94,5                          | 94,5     | 105        | 105       |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90                            | 90       | 100        | 100       |
| САХАР ПЕСОК                  | 9                             | 9        | 10         | 10        |
| <b>Выход: 180</b>            |                               |          |            |           |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

|                               |       |        |       |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 3,00  | С, мг  | 0,63  | Са, мг | 100,17 |
| Жиры, г                       | 2,60  | В1, мг | 0,27  | Mg, мг | 20,07  |
| Углеводы, г                   | 12,40 | А, мг  | 17,10 | Р, мг  | 81,99  |
| Энергетическая ценность, ккал | 84,50 | Е, мг  | 0,01  | Fe, мг | 0,58   |

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.*

|                               |       |        |       |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 3,20  | С, мг  | 0,70  | Са, мг | 111,19 |
| Жиры, г                       | 2,90  | В1, мг | 0,30  | Mg, мг | 22,28  |
| Углеводы, г                   | 13,80 | А, мг  | 18,98 | Р, мг  | 91,01  |
| Энергетическая ценность, ккал | 93,90 | Е, мг  | 0,01  | Fe, мг | 0,65   |

**Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технолог:

С.А. Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **422**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                          | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                          | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 45,89                         | 45,89    | 4,59       | 4,59      |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | 1,4                           | 1,4      | 0,14       | 0,14      |
| САХАР ПЕСОК              | 8,05                          | 8,05     | 0,81       | 0,81      |
| МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ       | 5,99                          | 5,99     | 0,6        | 0,6       |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)       | 3,22                          | 2,82     | 0,32       | 0,28      |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)       | 1,61                          | 1,41     | 0,16       | 0,14      |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ        | 0,67                          | 0,67     | 0,07       | 0,07      |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ      | 0,95                          | 0,95     | 0,1        | 0,1       |
| ВАНИЛИН                  | 0,04                          | 0,04     | 0,004      | 0,004     |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ            | 21                            | 21       | 2,1        | 2,1       |
| <b>Выход: 70</b>         |                               |          |            |           |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                               |        |        |      |        |       |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Углеводы, г                   | 31,30  | В1, мг | 0,99 | Ca, мг | 15,77 |
| Энергетическая ценность, ккал | 199,20 | Е, мг  | 0,00 | Mg, мг | 19,99 |
| Белки, г                      | 5,60   | С, мг  | 0,00 | P, мг  | 53,93 |
| Жиры, г                       | 5,70   | А, мг  | 9,86 | Fe, мг | 0,99  |

### Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №405) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом или меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Влажность - не более 36,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку ванильную можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежес выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог:

С.А. Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460



Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 180г.                         |          | 200г.      |           |
|                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| ЧАЙ-ЗАВАРКА                  |                               | 45       |            | 50        |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ          | 0,9                           | 0,9      | 1          | 1         |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 48,6                          | 48,6     | 54         | 54        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 90                            | 90       | 100        | 100       |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 45                            | 45       | 50         | 50        |
| САХАР ПЕСОК                  | 9                             | 9        | 10         | 10        |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,40  | В1, мг | 0,02 | Са, мг | 53,19 |
| Жиры, г                       | 1,20  | С, мг  | 0,27 | Mg, мг | 9,45  |
| Углеводы, г                   | 10,30 | А, мг  | 8,55 | Р, мг  | 41,31 |
| Энергетическая ценность, ккал | 57,60 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,78  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

|                               |       |        |      |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г                      | 1,60  | В1, мг | 0,02 | Са, мг | 59,04 |
| Жиры, г                       | 1,30  | С, мг  | 0,30 | Mg, мг | 10,49 |
| Углеводы, г                   | 11,50 | А, мг  | 9,49 | Р, мг  | 45,85 |
| Энергетическая ценность, ккал | 63,90 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,87  |

**Технология приготовления:**

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

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

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технолог:

С.А.Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79



Наименование изделия: **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **79**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 10гр.                         |          | 20гр.      |           |
|   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5% | 10                            | 10       | 20         | 20        |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 10гр.**

|                               |      |        |      |        |      |
|-------------------------------|------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,10 | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 0,00 |
| Жиры, г                       | 0,70 | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 0,00 | А, мг  | 0,40 | Р, мг  | 0,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 6,60 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 20гр**

|                               |       |        |      |        |      |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|------|
| Белки, г                      | 0,20  | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 0,04 |
| Жиры, г                       | 1,50  | С, мг  | 0,00 | Mg, мг | 0,00 |
| Углеводы, г                   | 0,00  | А, мг  | 2,80 | Р, мг  | 0,07 |
| Энергетическая ценность, ккал | 13,20 | Е, мг  | 0,00 | Fe, мг | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технолог:

С.А.Деркач

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465



Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 180г.                         |          | 200г.      |           |
|                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК             | 2,16                          | 2,16     | 0,22       | 0,22      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 94,5                          | 94,5     | 9,45       | 9,45      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| САХАР ПЕСОК                  | 9                             | 9        | 0,9        | 0,9       |
| <b>Выход: 180</b>            |                               |          |            |           |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК             | 2,4                           | 2,4      | 0,24       | 0,24      |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                | 105                           | 105      | 10,5       | 10,5      |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 100                           | 100      | 10         | 10        |
| САХАР ПЕСОК                  | 10                            | 10       | 1          | 1         |
| <b>Выход: 200</b>            |                               |          |            |           |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

|                               |       |        |       |        |       |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Белки, г                      | 2,50  | В1, мг | 0,03  | Са, мг | 97,47 |
| Жиры, г                       | 2,30  | С, мг  | 0,63  | Mg, мг | 11,34 |
| Углеводы, г                   | 12,20 | А, мг  | 17,10 | Р, мг  | 68,85 |
| Энергетическая ценность, ккал | 79,20 | Е, мг  | 0,00  | Fe, мг | 0,11  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

|                               |       |        |       |        |        |
|-------------------------------|-------|--------|-------|--------|--------|
| Белки, г                      | 2,80  | В1, мг | 0,03  | Са, мг | 108,30 |
| Жиры, г                       | 2,50  | С, мг  | 0,70  | Mg, мг | 12,60  |
| Углеводы, г                   | 13,60 | А, мг  | 19,00 | Р, мг  | 76,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 87,90 | Е, мг  | 0,00  | Fe, мг | 0,12   |

**Технология приготовления:**

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку  
 Консистенция: жидкая  
 Цвет: светло-коричневый  
 Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока  
 Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог:

С.А.Дернач



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 26 СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| ТЕСТО СЛОЕНОЕ П/Ф              |   | 60,87 |  | 6,09  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ       | 32,3                                    | 32,3  | 3,23                                       | 3,23  |
| МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ     | 13,2                                    | 13,2  | 1,32                                       | 1,32  |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)             | 2,2                                     | 1,9   | 0,22                                       | 0,19  |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ              | 0,6                                     | 0,6   | 0,06                                       | 0,06  |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ       | 3                                       | 3     | 0,3  | 0,3   |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                  | 13,8                                    | 13,8  | 1,38                                       | 1,38  |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА               | 0,1                                     | 0,1   | 0,01                                       | 0,01  |
| ФАРШ ЯБЛОЧНЫЙ №470             |   | 20,29 |  | 2,03  |
| ЯБЛОКИ                         | 23,3                                    | 20,5  | 2,33                                       | 2,05  |
| САХАР ПЕСОК                    | 6,1                                     | 6,1   | 0,61                                       | 0,61  |
| КОРИЦА                         | 1,2                                     | 1,2   | 0,12                                       | 0,12  |
| САХАРНАЯ ПУДРА                 | 1,02                                    | 1,02  | 0,1  | 0,1   |
| <b>Выход: 70</b>               |   |       |  |       |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Работать со слоеным тестом нужно быстро: начинка должна быть заранее подготовлена, пекарский шкаф разогрет, лист/противень застелен пекарской бумагой или смазан маслом. Фарш яблочный: У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают кубиками и пересыпают сахаром с корицей.

Слоеное тесто раскатывают, нарезают на куски требуемой формы и массы, укладывают фарш, формируют слойку, поверхность смазывают яичной смесью (срезы изделия смазывать не надо), выпекают 20-30 мин при температуре 200-220 °С, посыпают сахарной пудрой."

#### Тесто слоеное п/ф

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15 - 20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 x 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°С. Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300 x 600 мм) толщиной в средней его части 20-25, а по краям несколько тоньше - 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1-50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев. Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С на 30-40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

Фарш яблочный №470

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: слойка с яблоком типичной формы.

Цвет изделия – золотистый.

Консистенция: Слоистая, пышная.

Запах и вкус: Характерны для выпеченных изделий из слоено-бездрожжевого теста и яблока.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

**Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 70 гр.**

|                               |     |        |     |        |      |
|-------------------------------|-----|--------|-----|--------|------|
| Белки, г                      | 8   | В1, мг | 0   | Ca, мг | 10,8 |
| Жиры, г                       | 12  | С, мг  | 0,9 | Mg, мг | 5,7  |
| Углеводы, г                   | 9   | А, мг  | 0   | P, мг  | 25,1 |
| Энергетическая ценность, ккал | 125 | Е, мг  | 0   | Fe, мг | 0,7  |

Технолог:



С.А Деркач