

Завтра



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,32	10	1,03	1
Выход: 10				
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,48	15	1,55	1,5
Выход: 15				

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

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	87,66
Жиры, г	3,00	С, мг	0,08	Mg, мг	3,49
Углеводы, г	0,00	А, мг	267,67	P, мг	49,75
Энергетическая ценность, ккал	35,80	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 15гр.

Белки, г	3,48	В1, мг	0,00	Ca, мг	131,49
Жиры, г	4,43	С, мг	0,12	Mg, мг	5,24
Углеводы, г	0,00	А, мг	401,50	P, мг	74,63
Энергетическая ценность, ккал	53,70	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,15

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 573



Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **573**

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
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
Выход: 30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
Выход: 40				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
Выход: 50				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.

Белки, г	2,28
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	14,75
Энергетическая ценность, ккал	70,15

В1, мг	0,04
Е, мг	0,33
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Са, мг	5,99
Mg, мг	4,20
P, мг	19,54
Fe, мг	0,34

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.

Белки, г	3,03
Жиры, г	0,32
Углеводы, г	19,62
Энергетическая ценность, ккал	93,30

В1, мг	0,05
Е, мг	0,44
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Са, мг	7,97
Mg, мг	5,59
P, мг	25,99
Fe, мг	0,45

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.

Белки, г	3,80
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	25,58
Энергетическая ценность, ккал	116,92

В1, мг	0,06
Е, мг	0,55
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Са, мг	9,99
Mg, мг	7,00
P, мг	32,56
Fe, мг	0,56

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.

Белки, г	4,50
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	29,30
Энергетическая ценность, ккал	139,30

В1, мг	0,08
Е, мг	0,92
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Са, мг	11,89
Mg, мг	8,35
P, мг	38,80
Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба

Технолог:

С.А.Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 236



Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **236**

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	110,29	110,29	11,03	11,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,35	76,35	7,64	7,64
КРУПА РИСОВАЯ	32,67	32,33	3,27	3,23
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,31	0,31	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 200				
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	137,86	137,86	13,86	13,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95,44	95,44	9,54	9,54
КРУПА РИСОВАЯ	40,84	40,84	4,08	4,04
САХАР ПЕСОК	6,63	6,63	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,39	0,39	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,63	6,63	0,63	0,63
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 0,200 гр.

Белки, г	5,20	В1, мг	0,05	Са, мг	128,06
Жиры, г	6,50	С, мг	1,34	Mg, мг	29,57
Углеводы, г	32,20	А, мг	39,76	Р, мг	139,65
Энергетическая ценность, ккал	207,80	Е, мг	0,16	Fe, мг	0,14

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 0,250гр.

Белки, г	6,40	В1, мг	0,07	Са, мг	159,85
Жиры, г	8,10	С, мг	1,67	Mg, мг	39,90
Углеводы, г	40,10	А, мг	49,62	Р, мг	174,31
Энергетическая ценность, ккал	259,40	Е, мг	0,19	Fe, мг	0,17

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную рисовую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **457**

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 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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		37,5		3,75
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40,5	40,5	4,05	4,05
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию:200гр

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	5,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,00	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	9,30	А, мг	0,00	Р, мг	7,70
Энергетическая ценность, ккал	38,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,82

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. 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 золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технолог:

С.А. Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептов:

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 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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	4	4
Выход: 40				

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

Белки, г	1,60	В1, мг	0,05	Ca, мг	6,69
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,47	Mg, мг	13,39
Углеводы, г	8,10	С, мг	0,00	P, мг	47,46
Энергетическая ценность, ккал	41,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,89

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:25гр.

Белки, г	2,00	В1, мг	0,06	Ca, мг	8,40
Жиры, г	0,41	Е, мг	0,60	Mg, мг	16,80
Углеводы, г	10,26	С, мг	0,00	P, мг	50,90
Энергетическая ценность, ккал	52,50	А, мг	0,00	Fe, мг	1,12

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:30гр.

Белки, г	2,50	В1, мг	0,08	Ca, мг	9,99
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,70	Mg, мг	19,98
Углеводы, г	12,30	С, мг	0,00	P, мг	70,84
Энергетическая ценность, ккал	63,00	А, мг	0,00	Fe, мг	1,33

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:40гр.

Белки, г	3,20	В1, мг	0,11	Ca, мг	13,23
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,92	Mg, мг	26,48
Углеводы, г	16,10	С, мг	0,00	P, мг	93,83
Энергетическая ценность, ккал	82,60	А, мг	0,00	Fe, мг	1,76

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба

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	111,11	100	11,11	10
Выход: 100				
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				
ЯБЛОКО	125	110	12,5	11
Выход: 110				
ЯБЛОКО	136,4	120	13,64	12
Выход: 120				
ЯБЛОКО	147,7	130	14,77	13
Выход: 130				
ЯБЛОКО	170,46	150	17,05	15
Выход: 150				
ПЕРСИК	125	100	12,5	10
Выход: 100				
НЕКТАРИН	125	100	12,5	10
Выход: 100				
НЕКТАРИН	162,5	130	16,25	13
Выход: 130				
БАНАН	250,01	150	25	15
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ГРУША

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,30	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, 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 100гр.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 110гр.

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,40	С, мг	11,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,00	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	51,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 120гр.

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	19,22
Жиры, г	0,50	С, мг	12,02	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,00	Р, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	56,40	Е, мг	0,24	Fe, мг	2,64

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 130гр.

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Ca, мг	19,22
Жиры, г	0,50	С, мг	12,02	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,00	P, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	56,40	Е, мг	0,24	Fe, мг	2,64

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

Белки, г	0,60	В1, мг	0,05	Ca, мг	23,93
Жиры, г	0,60	С, мг	14,98	Mg, мг	13,44
Углеводы, г	14,60	А, мг	0,00	P, мг	16,45
Энергетическая ценность, ккал	70,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	3,29

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

Белки, г	0,90	В1, мг	2,70	Ca, мг	2,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	9,50	А, мг	10,00	P, мг	4,90
Энергетическая ценность, ккал	45,00	Е, мг	7,30	Fe, мг	3,30

Химический состав, витамины и микроэлементы 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 микроэлементы на 1 порцию: НЕКТАРИН 130гр.

Белки, г	0,13	В1, мг	2,99	Ca, мг	0,78
Жиры, г	0,40	С, мг	7,01	Mg, мг	2,73
Углеводы, г	11,60	А, мг	2,73	P, мг	4,80
Энергетическая ценность, ккал	57,10	Е, мг	6,62	Fe, мг	2,08

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

Белки, г	2,30	В1, мг	0,06	Ca, мг	12,00
Жиры, г	0,80	С, мг	15,00	Mg, мг	63,00
Углеводы, г	33,00	А, мг	0,00	P, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	144,00	Е, мг	0,60	Fe, мг	39,00

Технология приготовления:

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

Технолог:



С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЁННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **299**

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. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	100гр.		130гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	97,7	69,3	127	90,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,33	19	32,93	24,7
с 01.09 по 31.12	23,75	19	30,88	24,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,9	17,9	23,22	23,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,52	11,36	17,57	14,77
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,6	4,6	6,03	6,03
САХАР ПЕСОК	2,86	2,86	3,72	3,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,86	2,86	3,72	3,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	1,3	1,3

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

Белки, г	9,78
Жиры, г	1,64
Углеводы, г	4,78
Энергетическая ценность, ккал	73,57

В1, мг	0,04
С, мг	1,43
А, мг	7,14
Е, мг	1,64

Ca, мг	24,30
Mg, мг	22,14
P, мг	117,86
Fe, мг	0,53

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 130гр.

Белки, г	12,71
Жиры, г	2,13
Углеводы, г	6,21
Энергетическая ценность, ккал	95,64

В1, мг	0,05
С, мг	1,86
А, мг	9,28
Е, мг	2,13

Ca, мг	31,22
Mg, мг	28,46
P, мг	151,55
Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г

Температура подачи: не менее 65*С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

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 Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150 гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	280,38	182,25	336,46	318,7
с 01.03 по 31.07	303,75	182,25	364,5	218,7
с 01.08 по 31.08	227,81	182,25	273,38	218,7
с 01.09 по 31.10	243	182,25	291,6	218,7
с 01.11 по 31.12	260,36	182,25	312,43	218,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,75	33,75	40,5	40,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	10,13	10,13	12,16	12,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	1,08	1,08

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

Белки, г	4,00	В1, мг	0,12	Са, мг	37,43
Жиры, г	6,00	С, мг	4,04	Mg, мг	23,97
Углеводы, г	8,70	А, мг	29,94	Р, мг	73,36
Энергетическая ценность, ккал	104,80	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,83

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

Белки, г	4,90	В1, мг	0,14	Са, мг	44,96
Жиры, г	7,20	С, мг	4,86	Mg, мг	28,79
Углеводы, г	10,40	А, мг	35,96	Р, мг	88,12
Энергетическая ценность, ккал	125,90	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать репчатый лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
 2. Отвар из картофеля можно не использовать.
 3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
 4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпущать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.
- Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.
Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

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 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			
	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
Выход: 180				
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
Выход: 200				

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

Белки, г	2,70	В1, мг	0,00	Са, мг	97,70
Жиры, г	2,20	С, мг	0,50	Mg, мг	13,90
Углеводы, г	14,10	А, мг	0,00	Р, мг	71,80
Энергетическая ценность, ккал	87,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

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 № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

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.2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
Выход: 20				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы. на 1 порцию:ВАФЛИ 20 гр.

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Са, мг	1,61
Жиры, г	6,20	С, мг	0,00	Mg, мг	1,21
Углеводы, г	12,60	А, мг	1,21	Р, мг	8,44
Энергетическая ценность, ккал	108,70	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,12

Химический состав, витамины и микроэлементы. на 1 порцию:ВАФЛИ 30 гр.

Белки, г	1,17	В1, мг	0,02	Са, мг	2,41,611,81
Жиры, г	9,18	С, мг	0,00	Mg, мг	1,21
Углеводы, г	18,75	А, мг	1,80	Р, мг	8,44
Энергетическая ценность, ккал	162,30	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,12

Химический состав, витамины и микроэлементы. на 1 порцию:ВАФЛИ 40 гр.

Белки, г	1,56	В1, мг	0,03	Са, мг	3,20
Жиры, г	12,24	С, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	А, мг	2,40	Р, мг	16,60
Энергетическая ценность, ккал	216,40	Е, мг	1,90	Fe, мг	0,24

Химический состав, витамины и микроэлементы. на 1 порцию:ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

Химический состав, витамины и микроэлементы. на 1 порцию:ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.

Белки, г	2,25	В1, мг	0,03	Са, мг	8,70
Жиры, г	2,94	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,32	А, мг	3,00	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,63

Вафли- сухие,хрустящие,лёгкие,мелко пористые. не допускаются вафли с саллистыми,проголкистыми,затхлыми вкусами и запахами,влажными на ощупь,поломанными.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ПОМИДОР, ОГУРЕЦ.)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60 гр.		100 гр..	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	101,03	100
Выход: 60				
ОГУРЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ	61	60	101	100
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПОМИДОР 60гр

Белки, г	0,70	В1, мг	0,04	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,10	С, мг	15,00	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	2,30	А, мг	0,00	Р, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	14,40	Е, мг	0,42	Fe, мг	0,54

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПОМИДОР 100гр

Белки, г	1,10	В1, мг	0,07	Са, мг	14,03
Жиры, г	0,20	С, мг	25,05	Mg, мг	20,04
Углеводы, г	3,80	А, мг	0,00	Р, мг	26,05
Энергетическая ценность, ккал	24,10	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,90

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ОГУРЕЦ 60гр

Белки, г	0,50	В1, мг	0,02	Са, мг	18,83
Жиры, г	0,00	С, мг	6,01	Mg, мг	8,42
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,06	Р, мг	25,25
Энергетическая ценность, ккал	8,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,36

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ОГУРЕЦ 100гр

Белки, г	0,80	В1, мг	0,03	Са, мг	23,05
Жиры, г	0,00	С, мг	10,02	Mg, мг	14,03
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,10	Р, мг	42,08
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия:

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ЁЖИКИ)

Номер рецептуры: **350**

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			
	100гр.		120гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто	нетто, г
СОУС №402		37,5		45
МАССА П/Ф:		137,5		165
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	66,66	50	80	60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,88	12,5	17,86	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	12	12
КРУПА РИСОВАЯ	7,5	7,43	9	8,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	6,25	6,25	7,51	7,51
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,88	0,88	1,06	1,06

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

Белки, г	10,50	В1, мг	0,06	Са, мг	46,41
Жиры, г	8,13	С, мг	0,00	Mg, мг	18,81
Углеводы, г	12,12	А, мг	20,07	Р, мг	124,18
Энергетическая ценность, ккал	163,80	Е, мг	0,38	Fe, мг	1,04

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 120гр.

Белки, г	12,60	В1, мг	0,07	Са, мг	55,46
Жиры, г	9,75	С, мг	0,00	Mg, мг	22,49
Углеводы, г	14,55	А, мг	23,98	Р, мг	148,38
Энергетическая ценность, ккал	196,50	Е, мг	0,46	Fe, мг	1,24

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Соусы - сметанный с томатом №331, сметанный с томатом и луком №333. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

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 социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	51	51	5,1	5,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61,2	61,2	6,12	6,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 180				

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

Белки, г	5,50	В1, мг	0,06	Са, мг	11,99
Жиры, г	4,90	С, мг	0,00	Mg, мг	7,49
Углеводы, г	29,50	А, мг	31,47	Р, мг	44,96
Энергетическая ценность, ккал	184,30	Е, мг	0,75	Fe, мг	1,05

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

Белки, г	6,60	В1, мг	0,07	Са, мг	14,33
Жиры, г	5,90	С, мг	0,00	Mg, мг	8,95
Углеводы, г	35,30	А, мг	37,61	Р, мг	53,74
Энергетическая ценность, ккал	220,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,26

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

С сваренных макаронных изделий сцеживают отвар и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

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	10,40	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	11,49	А, мг	9,49	Р, мг	45,85
Энергетическая ценность, ккал	63,94	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 № 367



Наименование изделия: **ПТИЦА В СОУСЕ С ТОМАТОМ**

Номер рецептуры: **367**

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.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр.		110гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	107,14	75	122,1	105
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,86	3,86	4,72	4,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,16	4,62	7,53	5,65
с 01.09 по 31.12	5,78	4,62	7,06	5,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,97	5,02	7,3	6,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,79	5,79	7,08	7,08
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,21	3,21	3,92	3,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,23	1,23	1,5	1,5
ЧЕСНОК	0,57	0,48	0,7	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,39	0,39	0,48	0,48
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.

Белки, г	8,55	В1, мг	0,30	Са, мг	15,90
Жиры, г	9,96	С, мг	0,32	Мg, мг	11,50
Углеводы, г	1,99	А, мг	47,30	Р, мг	43,20
Энергетическая ценность, ккал	131,78	Е, мг	0,38	Fe, мг	0,70

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 110гр.

Белки, г	10,45	В1, мг	0,03	Са, мг	19,46
Жиры, г	12,18	С, мг	0,39	Мg, мг	13,87
Углеводы, г	2,43	А, мг	57,61	Р, мг	53,70
Энергетическая ценность, ккал	161,06	Е, мг	0,47	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, 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 соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. морковь, лук нарезают соломкой, пассеруют в сливочном масле с добавлением куриного бульона, добавляют томат-пюре. Муку немного пассеруют разводят куриным бульоном. Соединяют с мясом и тушат 15-20 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, пересеивают доводят до кипения и подают.

Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, 50,6 картофельное пюре.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы.

Технолог:

С.А. Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152



Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **152**

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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	230,77	150	23,08	15
с 01.03 по 31.07	250	150	25	15
с 01.08 по 31.08	187,5	150	18,75	15
с 01.09 по 31.10	200	150	20	15
с 01.11 по 31.12	214,29	150	21,43	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7,14	7,14	0,71	0,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,57	0,57	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,14	В1, мг	0,14	Ca, мг	14,30
Жиры, г	7,71	С, мг	20,02	Mg, мг	27,17
Углеводы, г	15,43	А, мг	0,00	P, мг	75,79
Энергетическая ценность, ккал	147,14	Е, мг	3,29	Fe, мг	1,12

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Отпускают 100 г картофеля с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

0,4

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом или соусом сметанным

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)**

Номер рецептуры: **470**

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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,20	В1, мг	0,07	Са, мг	216,07
Жиры, г	4,50	С, мг	1,26	Mg, мг	25,22
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,04	P, мг	162,05
Энергетическая ценность, ккал	90,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента розлива.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Технолог:

С.А. Деркач

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268



Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **268**

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 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			
	150гр.		140гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	79,11	69,23	73,83	64,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	41,54	41,54	38,77	38,77
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,73	1,73	1,62	1,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,51	0,51	0,47	0,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	8,65	8,65	8,07	8,07

Химический состав, витамины и микроэлементы на 150гр.

Белки, г	12,90	В1, мг	0,07	Са, мг	115,50
Жиры, г	19,60	С, мг	0,46	Mg, мг	18,48
Углеводы, г	3,23	А, мг	286,44	Р, мг	224,07
Энергетическая ценность,	240,00	Е, мг	1,16	Fe, мг	2,43

Химический состав, витамины и микроэлементы на 140 гр.

Белки, г	12,04	В1, мг	0,06	Са, мг	107,80
Жиры, г	18,30	С, мг	0,43	Mg, мг	17,30
Углеводы, г	3,01	А, мг	267,30	Р, мг	209,13
Энергетическая ценность,	224,00	Е, мг	1,08	Fe, мг	2,26

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо
Температура подачи 65*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.
Консистенция: однородная, сочная.
Цвет: золотисто-желтоватый.
Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.
Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (ЯБЛОЧНЫЙ)**

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 социольной 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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

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

Белки, г	0,90	В1, мг	0,02	Са, мг	12,59
Жиры, г	0,18	С, мг	3,60	Mg, мг	7,19
Углеводы, г	18,16	А, мг	0,00	Р, мг	12,59
Энергетическая ценность, ккал	77,32	Е, мг	0,18	Fe, мг	2,52

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

Белки, г	1,00	В1, мг	0,02	Са, мг	13,99
Жиры, г	0,20	С, мг	4,00	Mg, мг	7,99
Углеводы, г	20,20	А, мг	0,00	Р, мг	13,99
Энергетическая ценность, ккал	85,80	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,80

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блю 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			
	100гр		90гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	98,67	75	88,81	67,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	11,7	11,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	12	12	10,8	10,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	11,43	10	10,28	9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	9	9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,93	7,5	8,03	6,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,52	1,52	1,37	1,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	1,8	1,8
ЧЕСНОК	1,18	1	1,06	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,36	0,36

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр

Белки, г	16,00	В1, мг	0,14	Са, мг	50,00
Жиры, г	15,50	С, мг	0,00	Mg, мг	23,00
Углеводы, г	12,00	А, мг	47,00	Р, мг	170,00
Энергетическая ценность, ккал	253,00	Е, мг	1,40	Fe, мг	2,75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр

Белки, г	14,40	В1, мг	0,13	Са, мг	45,00
Жиры, г	13,95	С, мг	0,00	Mg, мг	20,70
Углеводы, г	10,80	А, мг	40,50	Р, мг	153,00
Энергетическая ценность, ккал	227,70	Е, мг	1,26	Fe, мг	2,48

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом,предварительно замоченным в молоке. Массу перемешивают.Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты).Изделия панируют в сухарях выкладывают на противень и обжаривают с двух сторон на растительном масле,до легкой корочки ,затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов 5-7 минут. Готовность определяется по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий. Котлеты, 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, или сметанным с томатом.

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.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **177**

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			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	86,54	56,25	103,85	67,5
с 01.03 по 31.07	93,75	56,25	112,5	67,5
с 01.08 по 31.08	70,31	56,25	84,38	67,5
с 01.09 по 31.10	75	56,25	90	67,5
с 01.11 по 31.12	80,36	56,25	96,43	67,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,25	45	67,5	54
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	38,4	28,8
с 01.09 по 31.12	30	24	36	28,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	31	23,25	37,2	27,9
с 01.09 по 31.12	29,06	23,25	34,88	27,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	9	7,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,25	2,25	2,7	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,75	3,75	4,5	4,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04	0,05	0,05
СОУС ТОМАТНЫЙ №419		22,5		27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,6	0,6	0,7	0,7
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,2	0,2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,1	0,1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,1	0,1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	0,02	0,02	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,01	0,01

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

Белки, г	2,85	В1, мг	0,08	Р, мг	45,15
Жиры, г	6,45	С, мг	9,00	Mg, мг	33,08
Углеводы, г	14,03	А, мг	4,50	Fe, мг	71,48
Энергетическая ценность, ккал	127,50	Е, мг	2,93	Ca, мг	1,31

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

Белки, г	3,42	В1, мг	0,08	Р, мг	54,18
Жиры, г	7,74	С, мг	10,80	Mg, мг	39,70
Углеводы, г	16,84	А, мг	5,40	Fe, мг	85,78
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	3,52	Ca, мг	1,57

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью. Вместо репы можно использовать брюкву той же массы нетто.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Соус томатный №419

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маломолку тщательно размешивают с частью воды варят 25-30 минут в конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло. Подают к блюдам. температуры подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам, соуса томатного — красновато-оранжевый;
- вкус — умеренно-соленый со сладковатым привкусом моркови;
- запах — овощной, без порочащих признаков;
- консистенция — мягкая, сочная.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

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			
	180 гр.		150гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,16	2,16	1,8	1,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	78,75	78,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	75	75
САХАР ПЕСОК	9	9	7,5	7,5
Выход: 180				

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

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 микроэл. на 1 порцию: 150 гр.

Белки, г	2,50	С, мг	0,22	Са, мг	83,40
Жиры, г	2,16	В1, мг	0,53	Mg, мг	16,70
Углеводы, г	10,30	А, мг	14,20	Р, мг	68,26
Энергетическая ценность, ккал	70,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,49

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК-3 РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ", 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 90гр.		Расход сырья и продуктов на 110гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	69,08	61,2	84,43	74,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	9	13,09	11
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	11,73	8,8
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11	8,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	7,2	7,2	8,8	8,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	15,43	13,5	18,86	16,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	5,5	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	4,4	4,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	11	11

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 224 с.;

Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - ;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.

<https://tekhnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045/>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку. Второй раз пропускают вместе с белым черствым хлебом, замоченным в молоке, морковью и репчатым, бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, все хорошо перемешивают и формируют котлетные палочки 2 ш. на порцию, квадратной приплюснутой формы, панируют в сухарях, укладывают на противень смазанный растительным маслом и запекают в духовом шкафу до румяной золотистой корочки сверху.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01. Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Источник: <https://tekhnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045/>

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:

Уложены на тарелке сбоку гарнира, по 2 полоски.

Цвет: светло коричневый, с золотистой корочкой

на разрезе белое филе рыбы.

Вкус: умеренно соленый, сверху хрустящий, внутри сочный, мягкий.

Запах: запеченной рыбы.

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: 90гр.

Белки, г	3,75	В1, мг	6,2	Са, мг	4,13
Жиры, г	10,8	С, мг	1,35	Mg, мг	8,96
Углеводы, г	5,4	А, мг	21,51	Р, мг	26
Энергетическая ценность, ккал	120,2	Е, мг	12,55	Fe, мг	6,45

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 110гр.

Белки, г	4,58	В1, мг	7,62	Са, мг	5,08
Жиры, г	13,2	С, мг	1,66	Mg, мг	11,04
Углеводы, г	6,6	А, мг	26,5	Р, мг	32,02
Энергетическая ценность, ккал	146,91	Е, мг	15,46	Fe, мг	7,96

С.А. Деркач

Технолог:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-3соус

Наименование изделия: **СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ**

Номер рецептуры: **54-3соус**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	30гр.		50гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	10	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	5,33	4
с 01.09 по 31.12	3	2,4	5	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,43	1,2	2,38	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,9	0,9	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,75	0,75	1,25	1,25
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,69	0,52	1,15	0,87
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	50	50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.

Белки, г	1,00	В1, мг	0,01	Са, мг	2,76
Жиры, г	0,70	С, мг	0,80	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	2,70	А, мг	38,40	Р, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	21,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.

Белки, г	1,70	В1, мг	0,01	Са, мг	4,59
Жиры, г	1,20	С, мг	1,33	Mg, мг	5,99
Углеводы, г	4,40	А, мг	64,84	Р, мг	11,98
Энергетическая ценность, ккал	35,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,26

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Температура подачи: не менее 75°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки;
- цвет — ярко-оранжевый;
 - вкус — умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный;
 - запах — томата, специй, кореньев;
 - консистенция — вязкая, эластичная.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد 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.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		160гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,36	80,36	85,72	85,72
КРУПА РИСОВАЯ	38,1	38,1	40,64	40,64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,28	0,28	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	17,77	13,33
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	16,66	13,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,83	2,38	3,02	2,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,97	2,97	3,17	3,17

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

Белки, г	3,40	В1, мг	0,03	Са, мг	13,56
Жиры, г	3,10	С, мг	0,41	Mg, мг	28,55
Углеводы, г	33,90	А, мг	13,56	Р, мг	78,52
Энергетическая ценность, ккал	177,00	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 160гр.

Белки, г	3,66	В1, мг	0,04	Са, мг	14,48
Жиры, г	3,30	С, мг	0,43	Mg, мг	30,40
Углеводы, г	36,20	А, мг	14,48	Р, мг	83,80
Энергетическая ценность, ккал	188,95	Е, мг	0,30	Fe, мг	0,19

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ**

Номер рецептуры: **354**

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			
	200гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	265,85	173,45	239,26	155,52
с 01.03 по 31.07	288	173,45	159,2	155,52
с 01.08 по 31.08	216	173,45	194,4	155,52
с 01.09 по 31.10	230,4	173,45	207,36	155,52
с 01.11 по 31.12	86,2	78,4	222,17	155,52
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	64,2	62	77,5	70,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	7,55	6,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	3,8	3,6	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,2	3,2	2,88	2,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	1,44	1,44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	1,84	1,6	1,65	1,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,960,96	1,06	0,87	0,87

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

Белки, г	14,72	В1, мг	0,26	Са, мг	31,29
Жиры, г	4,96	С, мг	5,94	Mg, мг	41,72
Углеводы, г	18,16	А, мг	462,97	Р, мг	254,35
Энергетическая ценность, ккал	176,00	Е, мг	1,12	Fe, мг	4,43

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

Белки, г	13,24	В1, мг	0,23	Са, мг	28,00
Жиры, г	4,46	С, мг	5,33	Mg, мг	37,44
Углеводы, г	16,30	А, мг	415,40	Р, мг	228,20
Энергетическая ценность, ккал	158,40	Е, мг	1,00	Fe, мг	3,97

Технология приготовления:

Печень жарят. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г

Соус - сметанный с томатом №331.

На 140 г запеченного блюда масса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана равными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Технолог:

С.А.Деркач



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 469

Наименование изделия: **МОЛОКО Т/П**

Номер рецептуры: **469**

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			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО Т/П	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	В1, мг	0,07	Ca, мг	227,90
Жиры, г	5,30	С, мг	1,40	Mg, мг	26,60
Углеводы, г	9,10	А, мг	40,10	P, мг	161,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,19

Технология приготовления:

Промышленного производства. раздают по штучно.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко в картонной коробочке тетра-пак

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Технолог:

С.А. Деркач

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 236

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ", **вырабатываемое и реализуемое**.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ", 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, 200г.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 250г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,46	101,46	10,15	10,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70,24	70,24	7,02	7,02
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,35	30,05	3,04	3,01
САХАР ПЕСОК	4,88	4,88	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,29	0,29	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,88	4,88	0,49	0,49

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Источник: <https://fort.crimea.com/catering/10820-salat-grechskiy.htm>", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу гречневую (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин.

После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом.

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:

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: 200гр.

Белки, г	2,5	В1, мг	12	Са, мг	7,6
Жиры, г	4,6	С, мг	0,3	Mg, мг	20
Углеводы, г	37,5	А, мг	2,3	Р, мг	24
Энергетическая ценность, ккал	177,8	Е, мг	2,2	Fe, мг	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	3,13	В1, мг	15	Са, мг	9,5
Жиры, г	5,8	С, мг	0,38	Mg, мг	25
Углеводы, г	34,4	А, мг	2,58	Р, мг	30
Энергетическая ценность, ккал	222	Е, мг	2,75	Fe, мг	18,75

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			
	150гр.		130гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	120	120	110	110
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	26	26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	17,15	15	14,86	13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,5	10,5	9,1	9,1
САХАР ПЕСОК	9	9	7,8	7,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	2,6	2,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,04	0,04	0,04	0,04
Выход: 150				

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

Белки, г	19,50	В1, мг	0,08	Са, мг	166,50
Жиры, г	7,50	С, мг	0,45	Р, мг	246,00
Углеводы, г	19,50	А, мг	76,50	Fe, мг	0,89
Энергетическая ценность,	223,50	Е, мг	0,30	Mg, мг	27,00

Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: 130гр.

Белки, г	16,90	В1, мг	0,07	Са, мг	144,30
Жиры, г	6,50	С, мг	0,40	Р, мг	213,20
Углеводы, г	16,90	А, мг	66,30	Fe, мг	0,77
Энергетическая ценность,	193,70	Е, мг	0,26	Mg, мг	23,40

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 № 496

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **496**

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. 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
Выход: 180				

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

Белки, г	0,60	В1, мг	0,01	Са, мг	10,71
Жиры, г	0,24	С, мг	72,00	Mg, мг	2,88
Углеводы, г	16,47	А, мг	0,00	Р, мг	2,88
Энергетическая ценность, ккал	70,20	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