

и.п. Комарова А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	55,1	54	88,16	86,4
Крупа манная	6	6	9	9
Сахар	14	14	15	15
Морковь	24	18	38	28
Яйца	1/10шт	4	1/7	6
Молоко	18	18	20	20
Сухари	4	4	5	5
Сметана	4	4	6	6
ВЫХОД:		100		160

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	11,56	10,29	23,7	224	142,6	113,6	155,2	0,69	0,09	0,74	0,33
160	18,4	16,3	35,6	258	226,1	170,8	238,5	0,93	0,10	0,82	0,37

Технология приготовления:

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С.

При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, сохранена форма, поверхность без трещин.
Качественные: однородная, нежная, мягкая
Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – желтый
Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо
Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Утвердил:  м.п.

Комарова А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: СРШП 2004г./ под ред. Лапшиной В.Т.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	116	81	46,4	32,4
Лук репчатый	10	10	4	4
Масло растительное	5	5	2	2
Сахар	5	5	2	2
Выход:		100		40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	100	40
Белки (г):	1,6	0,34
Жиры (г):	5,07	2,02
Углеводы (г):	3,58	1,43
Эн.ценность (ккал):	86	34,4

	100	40
Ca (мг):	20,07	8,02
Mg (мг):	18	7,2
Fe (мг):	0,54	0,21
C (мг):	10,4	4,16

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук и заправляют маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид: нарезка капусты мелкая, произвольная

Консистенция: хрустящая

Цвет: желтоватый

Вкус: кисловатый, в меру соленый



Технологическая карта кулинарного блюда № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 631

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях./ под ред. Лапшиной В.Т. 2004г.

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,20	22,30	110,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	0,00	0,00

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

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

Запах: соответствует виду плодов или ягод



Утвердил

и.п. Комарова А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред./ Лапшиной В.Т.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Говядина	107	79	
Картофель	107	80	
Лук репчатый	12	10	
Масло растительное	4	4	
Томатное пюре	5	5	
Масса тушеного мяса		50	
Масса готовых овощей		100	
ВЫХОД:	150		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/100	17,21	4,67	13,72	165,63	19,44	41,06	210,63	2,52	0,13	5,61	15,00

Технология приготовления:

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

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

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом

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

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам



Утвердил

и.п.

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Делта принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай – заварка	50	50	5,0	5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход	200/15/7		20,0/1,5/0,7	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится																		
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.				Витамины											
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
4,51	1,14	7,71	112,55	99,08	185,54	18,42	0,01	0,01	0,22	-	0	0,32	-	3,67	-	0,01	-	1,79

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 57,33

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.

Цвет — темно-коричневый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



Утвердил *Комарова* — М.П.

и.п. Комарова А.А.

Технологическая карта кулинарного изделия №24

Наименование кулинарного изделия: Овощи натуральные свежие.

Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г		нетто, г	
Помидоры свежие	32	53	30	50
или огурцы свежие	32	53	30	50
<i>Выход</i>			30	50

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

	50г	30г
Белки (г)	1	0,6
Жиры (г)	0,4	0,24
Углеводы (г)	2,3	1,38
Энергетическая ценность (ккал)	21	12,6
Ca (мг)	11,5	6,9
Mg (мг)	7	4,2
Fe(мг)	0,3	0,18
C (мг)	5	3

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.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.



Утвердил:  м.п.

И.п. Комарова А.А.

Технологическая карта № 60

Номер рецептуры 1.

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	
		Масса, г	
		брутто	нетто
Хлеб пшеничный		20	20
		25	25
		30	30
		40	40
		50	50

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины		Минеральные вещества (мг)		
	Б	Ж	У		С	В1	Mg	Ca	Fe
20	1.58	0.2	9.8	47	0	0.02	2.8	4	0.2
25	1.97	0.25	12.07	59	0	0.03	3.5	5	0.3
30	2.37	0.3	14.49	71	0	0.036	4.2	6	0.36
40	3.16	0.4	19.6	94	0	0.048	5.6	8	0.48
50	3.95	0.5	24.15	118	0	0.06	7	10	0.6

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба



Утвердил

И.п.