

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Каша "Дружба"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа рисовая	19 / 25	19 / 25				
Крупа пшеничная	19 / 25	19 / 25				
Молоко	120 /160	120 /160				
Вода	100/110	100/110				
Сахар	3 /4	3 /4				
Масса каши		150 /200				
Масло сливочное	4 /5	4 /5				
Итого:		154 / 205	4,65 /6,2	6,45 / 8,6	36,8 / 42,7	213,5 / 284,5

Выход: 154 / 205

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.

Температура подачи 65°C.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каша кукурузная

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Каша "Дружба"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа кукурузная	44	44				
Молоко	100	100				
Вода	65	65				
Масло сливочное	5	5				
Сахар	6	6				
Масса каши		200				
Итого:		200	5,3	6,2	31,4	198,8

Выход: 150/5

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Температура подачи 65°C

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

Консистенция: вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус: каша с маслом умеренно соленая и сладкая.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Салат витаминный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Салат из моркови и яблок

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	18 / 27	13 / 22				
Яблоки	26 / 36	15 / 25				
Капуста	32 / 52	27 / 45				
Масло растительное	4 / 6	4 / 6				
Сахар	3 / 5	3 / 5				
Итого:			0,9 / 1,5	2,7 / 4,5	26,3 / 27,8	52,9 / 88,3

Выход : 60 / 100

Технология приготовления: Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью, капусту свежую нарезают соломкой и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Суп лапша

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Лапша	10/ 6	10/ 6				
Картофель	100/60	100/60				
Морковь	12,5/7,5	10/ 6				
Петрушка	3,5/ 2	3,5/ 2				
Лук репчатый	12/ 7	12 / 7				
Масло сливочное	4 / 2,4	4 / 2,4				
Бульон или вода	187,5/112,5	187,5/112,5				
Итого:			2,8/1,7	3,4/2,1	23,5/14,1	129/ 77

Выход : 250 / 150

Технология приготовления: В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, петрушку, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Макаaronные изделия, корни, лук сохранили форму. Вкус и аромат корней и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного и мясного янтарный, желтый. Консистенция корней и макаронных изделий мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой и рыбными консервами**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Суп картофельный с крупой и рыбными консервами

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Консервы рыбные с добавл. масла	26/ 16	26 / 16				
Картофель	100/60	75/45				
Крупа перловая, овсяная, рисовая	10 / 6	10/ 6				
Морковь	5 / 3	5 / 3				
Лук репчатый	12,5/7,5	10/6				
Масло сливочное	12/ 7	12/ 7				
Или растительное	10 / 6	10/ 6				
Вода	175/105	175/105				
Итого без консервы :			2,8/1,7	10/ 5,8	23,1/13,8	187 / 111

Выход : 250 /150

Технология приготовления: Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Крупу перловую, овсяную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1 : 3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками и рыбные консервы. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности.

Манную крупу всыпают тонкой стружкой в кипящий суп после моркови и лука.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус *в* меру соленый, с ароматом овощей и тушеного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Котлеты или биточки рыбные

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Минтай	92/ 79	56/ 48				
Хлеб пшеничный	13/ 11	13/ 11				
Молоко или вода	10/ 8. 5	10/ 8. 5				
Яйца	4/ 3	4/ 3				
Масса полуфабриката		83/ 71				
Масло сливочное	1, 4/ 1. 2	1, 4/ 1. 2				
Масса готовых котлет		70/ 60				
Итого:			9, 5/ 8. 1	2, 4/ 2. 1	7, 2/ 6. 2	88 / 75

Выход: 70 / 60

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты.

Изделия укладывают в противень, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воды, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 20-25 мин.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Требования к качеству: Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. . *Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Котлеты, биточки, шницели

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина 1 категории	81/ 69	60/ 51				
Хлеб пшеничный	13/ 11	13/ 11				
Сухари	7,5/ 6,4	7,5/ 6,4				
Молоко или вода	16/ 14	16/ 14				
Масса полуфабриката		87 /75				
Масло сливочное	5 / 4	5 / 4				
Масса готовых изделий		70 / 60				
Итого:			13,0/11,1	9,0 /7,4	7,5/6,3	162/ 136

Выход : 70 / 60

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты - овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, *биточки* - кругло-приплюснутой формы толщиной 2 - 2,5 см или шницели - плоскоовальной формы, толщиной 1 см.

Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке укладывают в один ряд на смазанный жиром противень добавляют воду или бульон и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 -280 С в течении 15-25 мин , Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе, Соусы: молочный, сметанный.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из курицы

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Котлеты, биточки, шницели из курицы

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Курица 1 категории потрошенная	145/ 124	52/ 44.6				
Хлеб пшеничный	13/ 11	13/ 11				
Молоко или вода	18/ 15	18/ 15				
Масса полуфабриката		80/ 69				
Масло растительное для смазки противней	1, 5/ 1, 3	1, 5/1, 3				
Масса готовых биточков		70/ 60				
Масло сливочное						
Итого:			22, 2/ 19	9, 6/ 8, 2	7. 5/ 6. 4	204/ 174

Выход: 70 / 60

Технология приготовления: Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и запекают в жарочном шкафу до готовности 15 -20 мин.

Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Температура подачи 65°С. Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соусы: молочный или сметанный.

Требования к качеству: Внешний вид - изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция - пышная, не мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Тефтели из говядины

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Тефтели из говядины в молочном соусе

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	67/ 57	49/ 42				
Хлеб пшеничный	9, 4/ 8	9,4/ 8				
Вода	14/ 12	14/ 12				
Масло сливочное	2, 3/ 2	2, 3/ 2				
Лук репчатый	27/ 23	23/ 20				
Масса пассированного лука		12,5/ 11				
Масса п\ф		83/ 71				
Масса готовых тефтелей		70/ 60	10, 6/9, 1	5, 5/4,7	7, 0/6,0	116/99, 4
Итого:			11,7/10,2	8,5/7,7	10,2/9,2	159/ 142,4

Выход 100 / 90

Технология приготовления: Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб без корок (высшего сорта), пропускают второй раз через мясорубку.

В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассированный репчатый лук, перемешивают, и разделяют шарики по 20 - 25г по 2 - 3 штуки на порцию. Тефтели укладывают в сотейник, противень смазанной маслом, добавляют горячую воду и запекают в жарочном шкафу 20-25 мин. Готовые тефтели, заливают горячим соусом и проваривают 3 - 5 мин при слабом кипении.

Отпускают с соусом, в котором тефтели тушились и с гарниром.

Температура подачи 65°C.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи припущенные или отварные.

Соусы: молочный, сметанный.

Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Жаркое по-домашнему

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	129/151	95 / 111				
Картофель	130/152	98 / 114				
Лук репчатый	15 / 17,5	13 / 15				
Масло сливочное	6 / 7	6 / 7				
Томат- пюре	6 / 7	6 / 7				
Масса тушеного мяса		60 / 70				
Масса готовых овощей		129/150				
Итого:		189/220	20,5/24	11,5/13,4	20,2/23,6	260 / 304

Технология приготовления: Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию массой по 30 - 40г, картофель и лук – кубиками . Мясо варят до полуготовности затем добавляют бланшированный и слегка пассированный репчатый лук , картофель, Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 -10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Картофельное пюре

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Картофельное пюре

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	113/169, 5/ 90 / 147	84 /126 / 67 / 109				
Молоко	16 /24 / 13 /21	15 /22, 5/ 12 / 20				
Масло сливочное	4, 5/ 6, 75 /3. 6 / 6. 0	4, 5/ 6, 75 / 3. 6 / 6. 0				
Итого:			2, 1/3, 1 1. 7 / 2, 7	4, 3/ 6, 4 3. 4 / 5.7	16, 9/25,3 13, 4/21,9	111/166 89 / 145

Выход: 100 / 150 /80 / 130 /

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2 - 3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая и прогревают 5 - 6 мин. Температура поддачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах - слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Компот из смеси сухофруктов

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Смесь сухофруктов	19 / 22,5	23* / 27*				
Сахар	11 / 13,5	11 / 13,5				
Вода	143 / 171	143 / 171				
Итого:			0,42 / 0,5	----	20,9 / 25,1	85,3 / 102,4

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5 - 2 часа; яблоки - 20 - 30 минут; урюк - 18 - 20 минут; изюм - 5 - 10 минут. Охлаждают, Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар - прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет - коричневый или темно-коричневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Чай с молоком

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Чай- заварка	30 / 36	30 / 36				
Сахар	10 / 12	10 / 12				
Молоко	35 / 42	35 / 42				
Вода	75 / 90	75 / 90				
Итого:			1, 05 /1,2	1, 2 /1, 4	13, 4/15,6	67, 16 / 80, 6

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Чай заварку заливают кипятком. Дают настояться , после чего процеживают добавляют молоко, сахар и доводят до кипения
Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Кисель из концентрата плодового или ягодного

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Концентрат киселя	18 / 21.6	18 / 21.6				
Сахар	7.5 / 9.0	7.5 / 9.0				
Вода	142.5 / 171	142.5 / 171				
Итого:			1.02 / 1.2	-----	21.8 / 26.1	87.1 / 104.6

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14°C,

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Чай с сахаром, медом**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Чай с сахаром, вареньем

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Чай	37,5/45	37,5 / 45				
Сахар	11 / 13	11 / 13	----	----	11/13	41 / 49
Мед	15/20	15/20			12,4 / 16,8	45,6 / 60,8
Итого:						

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Чай заварку заливают кипятком добавляют сахар и доводят до кипения . Температура подачи 65 С. Мед добавляется в чай при температуре не выше 40 С и ниже.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14°С.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Сок фруктовый**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Сок фруктовый (яблочный)	200	200				
Итого:			1,0	0,2	20,2	92,0

Выход: 200

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стаканы

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Запеканка творожная

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Запеканка творожная

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Творог полужирный	141	140				
Мука	12	12				
Сахар	10	10				
Яйца	1/10шт	4				
Сухари панировочные	5	5				
Масло сливочное	5	5				
Соль	0,15	0,15				
Сметана	5	5				
Масса готовых изделий		150гр				
Итого:		150гр	21,6	10,8	3,6	202,8

Выход : 150гр

Технология приготовления: Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на предварительно смазанный и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают смазывают сметаной и запекают в духовке при 180 С 30-40 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку вытащить из духовки и оставить на противне на 5-10 минут. За это время масса станет плотнее. Нарезать на порционные кусочки.

При подаче можно полить запеканку сладким соусом или сметаной

Требования к качеству:

Внешний вид - творожная запеканка нарезана на ровные порционные кусочки полита соусом или посыпана сахарной пудрой.

Консистенция – однородная без комочков

Цвет – корочка золотистая, на разрезе от белой до светло-кремовой.

Вкус- кисло-сладкий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Свежие Яблоки

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Яблоки	160	150				
Итого:		150	0,6	0,6	15,5	66

Выход: 200

Технология приготовления: Свежие фрукты моются, нарезаются с удалением семян и подают на тарелке

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, не заветренные

Консистенция: твердая

Цвет: соответствует виду плода

Вкус: соответствует виду плода

Запах: соответствует виду плода

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Хлеб пшеничный	20 / 40	20 /40				
Итого:		20 /40	1,2/2,4	0,4/0,8	8,85/16,7	42,8 /85,7

Выход: 20 / 40

Технология приготовления: Хлеб нарезают на порционные кусочки

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: соответствует виду хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Бутерброд с маслом**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Хлеб пшеничный	20 / 40	20 /40				
Масло сливочное	10 /10	10/10				
Итого:		30 /50	1,22 / 2,03	5,16 /8,6	0,26 / 0,44	/ 129,1

Выход: 30 /50

Технология приготовления: Масло нарезают тонкими кусочками с таким расчетом чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству:

Внешний вид: бутерброд аккуратно оформлен

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба и сливочного масла

Вкус: соответствует виду хлеба и сливочного масла

Запах: соответствует виду хлеба и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Хлеб пшеничный	20 / 40	20 /40				
Сыр	10 /10	10/10				
Итого:		30 /50	1,17 / 2034	2,8/5,6	8,46 / 16,92	65,8 / 65,8

Выход: 30 /50

Технология приготовления: Сыр очищают от корки, нарезают порционными кусочками прямоугольной или треугольной формы, укладывают на ломтика хлеба.

Требования к качеству:

Внешний вид: бутерброд аккуратно оформлен

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба и сыра

Вкус: соответствует виду хлеба и сыра

Запах: соответствует виду хлеба и сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Каша рассыпчатая гречневая

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Гречка	71 / 95	71 / 95				
Масло сливочное	6 / 8	6 / 8				
Вода	105 / 140	105 / 140				
Итого:		150 / 200	3,23 / 4,41	5,22 / 6,96	34,74 / 46,32	223,2 / 245,1

Выход: 150 / 200

Технология приготовления: В пищевой котел наливают по норме воду (на 1кг крупы – 1,7 литра воды), доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зерна, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют, подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

Требования к качеству: Консистенция рассыпчатая, однородная, зерна полностью набухшие, хорошо проваренные, в основном сохранившие свою форму и легко отделяющиеся друг от друга. Вкус и цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Макаронны отварные

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Макаронны	54/ 72	54 /72				
Масло сливочное	5 /6	5 /6				
Итого:		150 / 200	5,35 /7,14	0,55 / 0,74	25,6 / 25,6	157,4 /209,9

Выход: 150 / 200

Технология приготовления: Макароны закладывают в подсоленную кипящую воду и варят в большом количестве кипящей воде (на 1 кг макарон берут 6 литров воды, 50 гр соли). Макароны варят 20-30 минут; лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макароны изделия разбухают, впитывая в себя воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы не склеились, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском

Используется в качестве гарнира.

Требования к качеству:

Внешний вид – вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах – запах свойственный отваренной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Соус томатный

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Соус томатный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная	5	5				
Масло сливочное	5	5				
Морковь	8	8				
Лук репчатый	8	8				
Томатная паста	25	25				
Соль	1	1				
Итого:		50	0,49	3,6	4,1	51,45

Технология приготовления: Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить нашинкованную морковь. Муку поджарить до золотистого цвета, добавить 15-20мл бульона или воды, перемешать. В остальной бульон положить томат, соль, добавить обжаренные овощи хорошо перемешать и поставить на слабый огонь, довести до кипения. В кипящий бульон влить муку и варить 10 минут.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет красный, вкус и запах насыщенный, соответствующий использованным продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Плов с курицей**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Курица	107 / 119	73 / 85				
Масло растительное	8 / 10	8 / 10				
Морковь	10 / 13	8 / 10				
Лук репчатый	9 / 12	8 / 10				
Томатная паста	5 / 6	5 / 6				
Крупа рисовая	35 / 48	35 / 48				
Выход		150 / 200	14,5/17,8	13,86/18,18	25,09/33,46	285/380

Выход 150 / 200

Технология приготовления: Птицу рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные овощи (лук, морковь), томатную пасту, заливают горячей водой или бульоном и дают закипеть. За тем кладут рис и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 40-50 минут

Требования к качеству:

Консистенция мягкая

Внешний вид: рассыпчатый рис, мясо птицы не разваренное

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми (горох)**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Суп картофельный с бобовыми

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Горох	21. 25/ 13	20/ 12				
Или горошек консерв.	38. 75/ 23	25/ 15				
Картофель	67. 5/40, 5	50/ 30				
Морковь	12. 5/ 7, 5	10/ 6				
Петрушка (корень)	3. 1/ 2, 0	2. 5/ 1, 5				
Лук репчатый	12. 5/ 7, 5	10/ 6				
Масло сливочное	5/ 3	5/ 3				
Бульон или вода	175/ 105	175/ 105				
Мясо говядина	27 / 27	20 / 20				
Итого:			7, 5 / 4, 5	5, 7 / 3, 4	27, 2/16, 3	182 / 109, 2

Выход: 250 / 150

Технология приготовления: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассированный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Салат из капусты белокачанной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста свежая	67/106	52/86				
Морковь	9/15	7/12				
Сахар	3/5	3/5				
Масло растительное	3/5	3/5				
Итого:		60/100	1,2/2,0	2,7/4,5	5,5/9,17	51/85

Выход: 60 / 100

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5г на 100г), нагревают при непрерывном помешивании. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой добавляют сахар и масло.

Требования к качеству:

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

Консистенция : хрустящая, не жесткая, сочная

Вкус и цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам