

КАШИ для завтрака

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 93

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 рисовая	20/ 15	20/ 15				
Крупа пшеничная	20/ 15	20/ 15				
Молоко	150/ 130	150/130				
Вода	30/ 12, 5	30/ 12, 5				
Сахар	5/ 4	5/ 4				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5	5	----	4.1	0.1	37.5
Итого:			9,6 / 7,8	10,1 / 9,2	37,6/29,2	280,7 / 231,4

Выход: 205/ 155

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 пароварочном 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 манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 98

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

Каша манная молочная жидкая

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа манная	25/ 20	25/ 20				
Молоко	150/ 130	150/ 130				
Вода	30/ 12, 5	30/ 12, 5				
Сахар	5/ 4	5/ 4				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5/ 5	5/ 5	----	4, 1	0, 1	37, 5
Итого:			7,9/ 6,7	9,7/ 8,9	27,7/22,6	230,7 /198,1

Выход: 205 / 155

Технология приготовления: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Температура подачи 65°С.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 98

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

Каша манная на сгущенном молоке

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа манная	25/ 20	25/ 20				
Молоко сгущенное	25/ 21	25/ 21				
Вода	130/ 112	130/ 112				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5/ 5	5/ 5	----	4,1	0.1	37.5
Итого:			3,6 / 2,9	5,7 / 5,4	29,6 / 24	183,6 / 156

Выход: 205 / 155

Технология приготовления: Добавляют в кипящую воду сгущенное молоко, соль, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Температура подачи 65°C.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая

Номер рецептуры: 100

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

Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа «Геркулес»	30/ 22,5	30/ 22,5				
Молоко	150/130	150/130				
Вода	30/ 12,5	30/ 12,5				
Сахар	5 / 4	5 / 4				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5	----	4.1	0.1	37.5
Итого:			8,5/ 7,0	9,8/ 9,0	31,0/ 24,2	247,4 / 206,4

Выход: 205/ 155

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние *запахи* и привкусы.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 103

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

Каша пшенная молочная жидкая

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа пшенная	40/ 30	40/ 30				
Вода	30/ 12, 5	30/ 12, 5				
Молоко	150/130	150/130				
Сахар	5 / 4	5 / 4				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5	-----	4, 1	0. 1	37. 5
Итого:			9,6/ 7,8	10,1/9,2	37,6/ 29,2	280,7/231,4

Выход: 205 / 155

Технология приготовления: Крупу "пшено" перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2 - 5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая

Номер рецептуры: 105

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

Каша рисовая молочная жидкая

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа рисовая	40/30	40/30				
Молоко	150/130	150/130				
Вода	30/ 12, 5	30/ 12, 5				
Сахар	5 / 4	5 / 4				
Масса каши		200/ 150				
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5	----	4. 1/	0. 1/	37. 5/
Итого:			9,6/7,8	10,1/9,2	37,6/ 29,2	280,7/ 231,4

Выход: 205/ 155

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 117

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

Омлет натуральный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Яйца	1шт	40				
Молоко	30	30				
Масса омлетной смеси		65				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Масса готового омлета		63				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Итого:			6,1	9,7	1,5	118,2

Выход: 65

Технология приготовления: Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 - 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 - 200°C 8-10 мин до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 - 3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 110 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Макаронник

Номер рецептуры: 110

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

Макаронник

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Макаронные изделия	45/ 30	45/ 30				
Вода	90/ 60	90/ 60				
Молоко	60/ 40	60/ 40				
Сахар	6 / 4	6 / 4				
Яйца		12 / 8				
Сухари пшеничные	3 / 2	3 / 2				
Масло сливочное	3 / 2	3 / 2				
Масса полуфабриката		180/ 120				
Масса гот лапшевника		150/ 100	8, 5/ 5, 67	6, 1/ 4, 07	43. 4/28, 9	253/ 168, 7
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5	-----	4. 1	0. 1	37. 5
Итого:			8. 5/ 5, 67	10. 2/ 8, 17	43. 5/ 29, 0	290. 5/ 206, 2

Выход: 155 /105

Технология приготовления: Макароны варят в смеси молока с водой, не откидывая, охлаждают до 60°С, добавляют сырые яйца с сахаром и солью, перемешивают. Выкладывают массу слоем в 3 - 4 см на противень, смазанный маслом, посыпанный сухарями, смазывают поверхность яйцом, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 220°С 15-20 мин. Готовый макаронник охлаждают до 80°С, нарезают на порции. При подаче поливают горячим молочным сладким, фруктовым соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Корочка не грубая, золотистая. Цвет макаронных изделий белый, макароны мягкие.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Вареники ленивые

Номер рецептуры: 123

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

Вареники ленивые

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Творог	95/ 79	94/ 78				
Мука пшеничная	13, 2/ 11	13, 2/ 11				
Яйца		6, 6/ 5, 5				
Сахар	6, 6/ 5, 5	6, 6/ 5, 5				
Масса полуфабриката		114/ 95				
Масса вареных вареников		120/ 100	18, 1/ 15, 1	9, 5/ 7, 9	17, 4/ 14, 5	225, 5/ 187, 5
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5		4, 1	0, 1	37, 5
Итого:			18, 1 / 15, 1	13, 6/ 12, 0	17, 5/ 14, 6	263 / 225

Выход: 125 / 105

Технология приготовления: В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5.

Поливают растопленным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Запеканка морковная с творогом

Номер рецептуры: 125

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

Запеканка морковная с творогом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	94/101	75/ 81				
Масло сливочное	6/ 6.5	6/ 6.5				
Молоко	18/ 20	18/ 20				
Масса припущенной моркови		69/ 74, 5				
Крупа манная	12/ 13	12/ 13				
Творог	46/ 49	45/ 48				
Яйца	5/ 5	5/ 5				
Сахар	5 / 5	5 / 5				
Сухари пшеничные	3 / 3.5	3, 0/ 3.5				
Сметана	3/ 3.5	3, 0/ 3.5				
Масса полуфабриката		140 /152				
Масса готовой запеканки		120/ 130	11, 5/ 12. 4	11, 0/ 11. 8	24, 5/ 26. 4	231/ 248. 3
Соус молочный сладкий		50/ 50	1. 3	2. 9	8. 2	6 2
Итого:			12, 8/ 13. 7	13, 9/ 14. 7	32, 7/ 34. 6	293/ 310. 3

Выход: 170 / 180

Технология приготовления: Морковь нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке. В конце припускания всыпают постепенно манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40 - 50°C и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной, наносят узор и запекают при температуре 250°C до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160 - 180°C 15-20 мин. Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Поверхность имеет не грубую золотистую корочку, цвет запеканки розовато-белый, морковь и творог мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Лапшевник с творогом и соусом

Номер рецептуры: 132

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

Лапшевник с творогом и соусом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Лапша	36/ 31. 2	36/ 31. 2				
Вода для варки лапши	80/ 69	80/ 69				
Творог	51/ 44	51/ 44				
Яйца	5 / 4	5/ 4				
Сахар- песок	5/ 4	5/ 4				
Масло сливочное	3/ 2. 6	3/ 2. 6				
Сухари пшеничные	2. 5/ 2	2. .5/ 2. 0				
Сметана	2. 5/ 2	2. 5/2. 0				
Масса полуфабриката		175/ 152				
Масса готового лапшевника		150/ 130	13, 6/ 11. 8	8, 4/ 7. 3	34, 0/ 29. 5	259 / 224. 5
Соус молочный сладкий		50 / 50	1. 3	2. 9	8. 2	62
Итого:			14. 9/13. 1	11. 3/10. 2	42. 2 /37. 7	321 / 286. 5

Выход: 200 / 180

Технология приготовления: Лапшу варят, не откидывая. Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром и соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60°C. Массу раскладывают слоем 3,0 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень или порционные сковороды, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 250°C, затем при температуре 200°C 15-20 минут.

Нарезают на порции и отпускают лапшевник с соусом молочным, молочным сладким.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Лапшевник аккуратно нарезан на порции, полит соусом. Колер золотистый, ровный, на разрезе - белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: 135

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

Пудинг из творога запеченный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Творог	114/ 57	112, 5/ 56				
Крупа манная	11/ 5. 5	11/ 5. 5				
Яйца		8/ 4				
Сахар	11/ 5. 5	11/ 5. 5				
Изюм	15, 4/ 7. 7	15/ 7. 7				
Ванилин	0, 02/ 0.01	0, 02/0. 01				
Масло сливочное	4, 5/ 2. 25	4, 5/ 2. 25				
Сухари	3, 7/ 1. 85	3, 7/ 1. 85				
Сметана	3, 7/1. 85	3, 7/ 1. 85				
Масса готового пудинга		150/ 75	21, 7/ 10. 9	15, 7 / 7. 85	31, 5 / 15. 8	349 / 174. 5
Соус молочный сладкий		50/ 50	1. 3	2. 9	8. 2	62
Итого:			23 / 12. 2	18. 6/ 10. 75	39. 7/ 24. 0	411 / 236. 5

Выход: 200 / 125

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, соль перемешивают. Затем вводят в массу взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают в противень или формы, смазанные маслом, слоем 3 - 3,5 см поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 200С 15-20 мин. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80С. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20г на выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога. Отпускают, поливая сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Поверхность пудинга без трещин, консистенция нежная, пышная, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Морковь, тушенная с черносливом

Номер рецептуры: 220

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

Морковь, тушенная с черносливом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	159 / 138	127.5 / 111				
Масло сливочное	7.5 / 6,5	7.5 / 6,5				
Чернослив	26.7 / 23	30 / 26				
Сахар	7.5 / 6,5	7.5 / 6,5				
Итого:			2.2 / 1,9	6,2 / 5, 4	39 / 33, 7	198 / 172

Выход: 150 / 130

Технология приготовления: Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленный мелко нарезанный чернослив, который предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточки. Тушат до готовности 10 -15 минут.

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и черносливу. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и чернослива.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Плов вегетарианский с сухофруктами

Номер рецептуры: 113

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

Плов вегетарианский с сухофруктами

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа рисовая	49.5 / 33	49.5 / 33				
Масса вареного риса		105/ 70				
Изюм	12.8/8, 5	12 / 8				
Масса вареного изюма		19.5/ 13				
Курага	12.4/8	12. /8				
Масса вареной кураги		21 / 14				
Сахар	4.9/3	4.9/3				
Масло сливочное	3.75/2, 5	3.75/2, 5				
Итого:			6.1 / 4, 1	3.4 / 2, 3	58.9/ 39, 3	276 / 184

Выход: 150 / 100

Технология приготовления: Рис отваривают в большом количестве подсоленной жидкости (1 : 6) до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм перебирают, промывают, обсушивают, отваривают 5 мин. Курагу перебирают, промывают, обсушивают, нарезают кубиком 0,5 x 0,5 см и припускают в воде. В отваренный рис добавляют сахар, изюм и курагу, масло, перемешивают и помещают в сотейник. Доводят до готовности на слабом огне, затем на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160°C. Готовый плов взрыхляют.

Лучше готовить рис способом припускания, воды при этом берут в 2,2 раза больше, чем риса. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом, курагой, изюмом. Цвет белый с кремоватым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пудинг из моркови и яблок

Номер рецептуры: 81

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

Пудинг из моркови и яблок

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	141/ 106	113/ 85				
Яблоки	116/ 87	81/ 61				
Крупа манная	10 / 7, 5	10 / 7, 5				
Молоко	40 / 30	40 / 30				
Масло сливочное	5 / 4	5 / 4				
Сахар	5 / 4	5 / 4				
Масса морковно-яблочная		215/ 161				
Яйца	10 / 7. 5	10 / 7, 5				
Масса полуфабриката		225/ 169				
Масса готового пудинга		200/ 150				
Масло сливочное						
Итого:			5, 4 / 4, 1	6, 6 / 5, 0	37, 2 / 27, 9	211 / 158

Выход: 200 / 150

Технология приготовления: Морковь, нарезанную тонкой соломкой припускают в молоке с маслом сливочным (50% от нормы) до полуготовности, добавляют шинкованные очищенные яблоки и припускают еще 10 мин, в конце припускания добавляют соль, сахар, всыпают манную крупу и варят, помешивая 15 мин. Массу охлаждают до температуры 40 - 50°C, добавляют яичные желтки, хорошо перемешивают сверху вниз и вводят взбитые белки, выкладывают в емкость, смазанную маслом слоем 3 - 4 см и варят на пару 30 - 35 мин.

Пудинг можно запекать в жарочном шкафу при температуре 250 - 270°C 25 - 30 мин до образования легкой корочки.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Внешний вид - пудинг уложен в центре закусочной тарелки, полит маслом. Цвет - оранжевый с беловатым оттенком. Вкус - нежный, свойственный моркови и яблокам, сладковато-соленый. Консистенция мягкая, при надавливании пудинг легко распадается.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пудинг овощной

Номер рецептуры: 82

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

Пудинг овощной

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	61 / 52,9	49 / 42,5				
Капуста белокочанная	68 / 59	54 / 47				
Молоко	23 / 20	23 / 20				
Масло сливочное	4 / 3,5	4 / 3,5				
Горошек зеленый	35 / 30	35 / 30				
Крупа манная	11 / 9,5	11 / 9,5				
Яйца	16 / 14	16 / 14				
Сметана	4 / 3,5	4 / 3,5				
Сухари	4 / 3,5	4 / 3,5				
Масса полуфабриката		170 / 147				
Масса готового изделия		150 / 130				
масло сливочное	5 / 5	5 / 5				
Итого:			6,0 / 5,2	11,0 / 9,5	24,7 / 21,4	203 / 175,9

Выход 155 / 135

Технология приготовления: Морковь и капусту шинкуют мелкой, тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом. В припущенные овощи добавляют зеленый горошек, всыпают манную крупу и проваривают до загустения 15-20 мин. Массу охлаждают до температуры 40-50°C, добавляют желтки, перемешивают, вводят взбитые белки, соль, выкладывают в емкость смазанную маслом и посыпанную сухарями ровным слоем высотой 3 см. Пудинг смазывают сметаной и наносят рисунок. Запекают при температуре 220 - 250°C до образования корочки (30 - 35 мин).

При отпуске нарезают на порции, подливают молочный, сметанный соус или поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Пудинг имеет форму ромбика или квадрата. Цвет - бледно-оранжевый. Вкус нежный, свойственный моркови и капусте.

САЛАТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты с луком

Номер рецептуры: 7

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 квашеной капусты с луком

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста квашеная	70 / 46	49 / 32				
Лук репчатый	7 / 5	6.0 / 4,0				
Масло растительное	6.0 / 4,0	6.0 / 4,0				
Итого:			0.8 / 0, 5	6.0 / 4,0	6,2 / 4,1	74 / 50

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный (рубка) бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из свеклы и моркови

Номер рецептуры: 19

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 свеклы и моркови

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла	45. 6/30, 27	37. 21/24, 8				
Морковь	22. 8/15, 2	18. 0/ 12, 0				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			0. 7/ 0, 5	6. 0/4, 0	5, 5/ 3, 6	72 / 48

Выход: 60/ 40

Технология приготовления: Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, очищают. Сырую морковь чистят, ошпаривают.

Подготовленные овощи по отдельности натирают на терке или шинкуют тонкой соломкой. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрашивала морковь) и соединяют с морковью, добавляют соль. Хорошо перемешивают. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, нарезка сохранена, цвет моркови не покрашен свеклой. Овощи мягкие. Вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Салат в меру соленый.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из свеклы с изюмом или черносливом

Номер рецептуры: 20

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 свеклы с изюмом или черносливом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла Масса вар очищ свеклы	62. 4/ 41, 6	49. 8/33, 2 47. 7 / 31, 8				
Масло растительное	3. 6/ 2, 4	3. 6 / 2, 4				
Изюм	7. 5/ 5, 0	7. 2/ 4, 8				
Или чернослив	6. 5/ 4, 33	7. 2/ 4, 8				
Итого:			0. 8/ 0, 5	3. 6/ 2. 4	10. 2/ 6, 8	69 / 46

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Отварную свеклу нарезают тонкой мелкой соломкой. Изюм или чернослив перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду слива сливают, обсушивают. Чернослив запаривают холодной водой на 10 мин, промывают в проточной воде, вынимая чернослив из воды (песок остается на дне), затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают мелкими кубиками, удаляя косточки. Смешивают с нарезанной свеклой, заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен в тарелку горкой, продукты сохранили форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая.

Салат имеет аромат свойственный вареной свекле и использованным сухофруктам.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из свеклы с солеными огурцами

Номер рецептуры: 21

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 свеклы с солеными огурцами

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла Масса вар очищ свеклы	55. 8/ 37, 2	44. 4/ 29, 6 42. 6/ 28, 4				
Огурцы соленые	15. 0/ 10, 0	12. 0/ 8, 0				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			0. 76/ 0, 51	6. 05/ 4, 03	4. 66/ 3, 11	76. 08/ 50, 72

Выход: 60/ 40

Технология приготовления: Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.
Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов - слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах соответствующий виду продуктов.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры: 22

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 свеклы

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла	70 / 46	54. 0/ 36, 0				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			0. 7/ 0, 5	6. 0/ 4, 0	5. 6/ 3, 7	73 / 48

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена. Цвет соответствует цвету свеклы, аромат вареной свеклы и с в еже растерто го чеснока.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат картофельный с зеленым горошком

Номер рецептуры: 23

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

Салат картофельный с зеленым горошком

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	43 / 29	32 / 22				
Лук зеленый	6. 6/ 4, 4	4. 8/ 3				
Или лук репчатый	6. 0/ 4, 0	4. 8/ 3				
Горошек зеленый конс.	18. 0/ 12, 0	12. 0/ 8, 0				
Яйца	6 / 4	6 / 4				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			1. 6/ 1, 1	6. 7/ 4, 5	8, 1/ 5, 4	95 / 64

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин). Отвар сливают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°C. Картофель можно отварить очищенным целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Зеленый лук промывают проточной водой, мелко шинкуют. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Картофель не разварившийся. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лук хрустящий. Вкус и аромат блюда соответствует входящим в их состав продуктам.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Сельдь с гарниром

Номер рецептуры: 24

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

Сельдь с гарниром

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Сельдь	26 .4/ 17, 6	12. 6/ 8, 4				
Картофель	57. 6/ 38, 4	43. 2/ 28, 8				
Масса вареного картофеля		42. 0/ 28, 0				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			3. 0/ 2, 0	6. 1/ 4. 1	8. 2/ 5. 5	98 / 65

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Картофель отваривают, очищают, нарезают ломтиками. Можно картофель нарезать кубиками 5х5 мм, припустить до готовности в небольшом количестве воды, отвар слить, охладить.

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3 – 4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделить на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде. Картофель укладывают на тарелку, сбоку кладут ломтики сельди, поливают растительным маслом.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству: Картофель аккуратно нарезан, не деформирован. Консистенция картофеля и сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Запах без посторонних привкусов и запахов. Не допускается «загар» и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%. Сельдь и картофель политы маслом.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **1**

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

Винегрет овощной

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	18 / 12	13 / 9				
Свекла	11 / 8	9.0 / 6,0				
Морковь	8 / 5	6 / 4				
Огурцы соленые	23 / 15	18 / 12				
Лук репчатый	11 / 7	9.0 / 6,0				
Масло растительное	6.0 / 4,0	6.0 / 4,0				
Итого:			0.8 / 0,5	6.0 / 4,0	6.8 / 4.5	79 / 52

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2х10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2х10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать.

Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая – промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сите.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству: Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый. Винегрет уложен горкой. Консистенция вареных овощей – мягкая, сырых – слегка хрустящая

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: 10

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	46/30	37/24				
Яблоки	26/17	26/17				
Масло растительное	6/4	6/4				
Итого:			0,6/0,4	6,0/4,0	6,3/4,1	77 / 51

Выход : 60 / 40

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 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.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 27

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

Борщ с капустой и картофелем

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла	50/ 30	40/ 24				
Капуста свежая	25/ 15	20/ 12				
Или квашеная	30/ 20	15/ 9				
Картофель	30./ 20	20/ 12				
Морковь	13./ 8	10/ 6, 0				
Петрушка	3./ 2	2. 5/ 1, 5				
Лук репчатый	6./ 4	5, 0/ 3, 0				
Масло сливочное Или масло растительное	3, 7/ 2, 0 3, 0/ 2, 0	3, 7/ 2, 0 3, 0/ 1, 8				
Вода	187, 5 112, 5	187. 5/ 112, 5				
Мясо	40/ 30	27/ 20				
Лимонная кислота	0. 25/ 0, 15	0. 25/ 0, 15				
Сахар	2. 5/ 1, 5	2. 5/ 1, 5				
Сметана	8 / 8	8 / 8				
Итого:			5, 4/ 4, 9	5, 6/ 4, 8	14, 3/ 8, 8	122 / 91

Выход: 250/12. 5 , 1 50 / 12. 5

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110°С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, корни и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Свекольник с мясом

Номер рецептуры: 27

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

Свекольник с мясом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла	81/ 50	60/ 37				
Картофель	50./ 30	30/ 20				
Морковь	13./ 8	10/ 6, 0				
Петрушка	3./ 2	2. 5/ 1, 5				
Лук репчатый	6./ 4	5, 0/ 3, 0				
Масло сливочное	4,0/ 2, 0	4,0/ 2, 0				
Вода	187, 5 112,5	187. 5/ 112, 5				
Мясо	40/ 30	27/ 20				
Томат - паста	2/ 3	2/3				
Сахар	1,5/1,0					
Мясо	40/30	30/ 20				
Сметана	8 / 8	8 / 8				
Итого:			2,5/1,7	2,7/ 4, 3	14, 1/9,0	122 / 91

Выход: 250/ 1 50

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110°С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель и подготовленную свеклу, корни и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 38

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 клецками

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	66. 25/39, 8	50/ 30				
Морковь	12. 5/7, 5	10/ 6				
Лук репчатый	12/ 7, 2	10/ 6				
Масло сливочное	2. 5/ 1, 5	2. 5/1, 5				
Бульон	187. 5/	187. 5/				
Мясо	27/ 27	20/ 20				
Клецки:						
Мука пшеничная	10/ 6, 0	10/ 6, 0				
Масло сливочное	1. 25/ 0, 75	1. 25/0, 75				
Яйца	2. 5/ 1. 5	2, 5/ 1, 5				
Вода	15/ 9, 0	15/ 9, 0				
Масса теста		28. 1/ 16, 9				
Масса готовых клецок		30/ 18				
Итого:			6, 4/ 5, 4	4, 9/ 3, 5	18, 7/11, 2	139/ 94

Выход: 250/30/12.5 , 150 /18 /12,5

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Номер рецептуры: 41

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 рыбными фрикадельками

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	134 / 80	100 / 60				
Морковь	12, 5 / 7, 5	10 / 6, 0				
Лук репчатый	12, 5 / 7, 5	10 / 6, 0				
Масло сливочное	2, 5 / 1, 5	2, 5 / 1, 5				
Бульон	175 / 105	175 / 105				
Фрикадельки Минтай	47,6 / 28, 6	34 / 20,4				
Лук репчатый	8, 4 / 5, 0	7 / 4, 2				
Яйца	1, 8 / 1, 1	1, 8 / 1, 1				
Вода	2, 8 / 1, 7	2, 8 / 1, 7				
Масса п / ф		44 / 26, 4				
Масса готов. фрикад.		35 / 21, 0				
Итого			6, 5 / 3, 9	2, 4 / 1, 5	21, 7 / 13	128 / 76

Выход: 250/35 , 150 / 21

Технология приготовления: Готовые фрикадельки припускают до готовности , на этом бульоне варят суп.. Морковь шинкуют мелким кубиком и пассируют с добавлением жидкости. Лук мелко нарезают , бланшируют и припускают в кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят до готовности. За 5 мин до конца варки добавляют припущенные фрикадельки

Фрикадельки: Филе рыбы с кожей без костей нарезают на кусочки , измельчают на мясорубке. Добавляют мелко нарубленный лук, сырые яйца , соль и перемешивают, Формуют шарики массой 7-10 гр., припускают отдельно до готовности ль . Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: На поверхности блески жира , рубленая зелень . Бульон прозрачный. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Фрикадельки сочные Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40 (Сб. рец. ДОУ, 2001)

Технологическая карта № ____

Наименование изделия: Суп картофельный с мясом

Номер рецептуры: 40

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 мясом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	181 /110	141/ 75				
Морковь	12, 5/ 8	10/ 6, 0				
Лук репчатый	12, 5/ 8	10/ 6, 0				
Масло сливочное	4/ 2	4/2				
Мясо	40/30	34/ 20,4				
Вода	170/105	2, 8/1, 7				
Итого			3,8 / 2,4	5,4/ 2,5	29,7/18,9	184,5 / 107,5

Выход: 250 , 150

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят до готовности .

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: На поверхности блески жира , рубленая зелень . Бульон прозрачный. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 37

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	25/ 20	25/ 20				
Или горошек косерв.	38. 75/ 23	25/ 15				
Картофель	70/45	50/ 30				
Морковь	12. 5/ 8	10/ 6				
Петрушка (корень)	3. 0/ 2, 0	2. 5/ 1, 5				
Лук репчатый	12. 5/ 8	10/ 6				
Масло растительное	5/ 3	5/ 3				
Бульон или вода	175/ 105	175/ 105				
Мясо говядина	40 / 30	30 / 20				
Итого:			4,4/ 3,3	6,1/ 3,8	29,4/223	190,1 / 137

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°С.

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 №42 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбой**Номер рецептуры: 42****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 рыбой**

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Бульон рыбный	175/105	175/ 105				
Минтай*	80/ 50	53/32				
Масса отварного минтая		43 / 26				
Или треска*	70/40	53/32				
Масса отварной трески		43 / 26				
Картофель	150/ 90	112,5				
Морковь	12,5/ 8	10 / 6				
Лук репчатый	12,5/ 8	10 / 6				
Масло сливочное	6 /3, 6	5 / 3, 6				
Или масло растительное	5 / 3	5 / 3				
Итого:			17,0/10,5	12,3/7,9	25,9/15,6	284 / 176,5

Выход : 250 / 150***Нормы расхода даны на минтай треску потрошенные , обезглавленные****Технология приготовления:** В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи 65°С.**Требования к качеству:** Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры: 43

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

Суп крестьянский с крупой

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста белокочанная	40/ 30	30/ 20				
Картофель	40/30	25/ 15				
Крупа:						
Перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	10/ 6	10/ 6				
Морковь	12. 5/ 8	10/ 6				
Лук репчатый	12. 5/ 8	10/ 6				
Масло растительное или Масло сливочное	5/ 3 6 /3, 6	5/ 3 6 / 3, 6				
Бульон	212. 5/127,5	212. 5/127,5				
Мясо	40/ 30	20/ 20				
Сметана	8 / 8	8 / 8				
Итого:			3,0/ 2,1	6,1/ 4,2	17, 1/11,8	154/ 108

Выход: 250/12. 5 , 150 / 12, 5

Технология приготовления: Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1 : 3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №45 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 45

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

Суп молочный с макаронными изделиями

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Молоко	175/ 105	175/ 105				
Вода	55/ 33	55/ 33				
Масло сливочное	2. 5/ 1, 5	2. 5/ 1, 5				
Сахар	2. 5/ 1, 5	2. 5/ 1, 5				
Макароны, лапша, вермишель	20/ 12	20/ 12				
Итого:			7, 2/ 4, 3	7. 8/ 4, 7	25, 4/15, 2	195 / 117

Выход: 250 /150

Технология приготовления: Макароны отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны 15 мин, лапшу 10 мин, вермишель 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце - масло сливочное.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп из овощей

Номер рецептуры: 36

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

Суп из овощей

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста белокочанная	25/ 15	20/ 12				
Картофель	70 / 40	50/ 30				
Морковь	12. 5/8	10/ 6				
Лук репчатый	12. 5/ 8	10/ 6				
Горошек зеленый конс.	11. 5/7	7. 5/ 4, 5				
Масло сливочное	5/ 3	5/ 3				
Бульон	187. 5/113	187. 5/113				
Итого:			1, 6/ 1, 0	4, 2/ 2, 5	14, 3/ 8, 6	93 / 56
Мясо	40 / 30	20 / 20	3, 9	1, 4	----	28
Сметана	8 / 8	8 / 8	0, 2	1, 6	0, 3	16
Итого:			2,5/ 1,6	5,1/3,5	15,2/9,0	119,2/ 73,8

Выход: 250 / 150

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с мясом

Номер рецептуры: 55

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

Щи из свежей капусты с мясом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста белокочанная	70/40	50/ 30				
Картофель	40/ 30	30/ 20				
Морковь	12. 5/8	10/ 6				
Лук репчатый	12. 5/8	10/ 6				
Петрушка (корень)	4,0/2,0	2. 5/1, 5				
Масло сливочное	6/ 3, 6	6/ 3, 6				
Или масло растительное	5/ 3	5/ 3				
Бульон	200/ 120	200/ 120				
Мясо	40/ 30	20/ 20				
Итого			5, 4/ 4, 8	6, 4/ 4, 4	13, 2/ 7, 9	121 / 84
Сметана	8 / 8	8 / 8				
Итого:			5, 6/ 5, 0	7, 6/ 6, 0	13, 5/ 8, 2	137, 0/ 100

Выход: 250 , 150

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассированный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи можно положить чеснок (2г нетто на 100г щей), растертый с солью
Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, коренья картофеля сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 39

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	
Макаронные изделия	10/ 6	10/ 6				
Картофель	100/60	100/60				
Морковь	12,5/8	10/ 6				
Петрушка	3,5/ 2	3,5/ 2				
Лук репчатый	12/ 7	12 / 7				
Масло сливочное	4 / 2,4	4 / 2,4				
Мясо	40/30					
Бульон или вода	187,5/112,5	187,5/112,5				
Итого:			2,6/ 2,1	5,2/ 2,8	18,0/14,9	131/ 93,4

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°C.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными консервами

Номер рецептуры: 62

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 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	130/80	100/60				
Морковь	12,5 / 8	10 / 6				
Лук репчатый	12,5/ 8	10/6				
Масло сливочное	12/ 7	12/ 7				
Или растительное	10 / 6	10/ 6				
Вода	175/105	175/105				
Итого			7,4/ 5,2	13,3 /8,0	22,8 /14,0	243 / 149,4

Выход : 250 /150

Технология приготовления: Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают.

Кладут картофель, нарезанный кубиками и рыбные консервы. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон полупрозрачный. Вкус в меру соленый, с ароматом овощей.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 143

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	
Треска	89/ 76. 3	56/ 48				
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: Рыба, припущенная в молоке

Номер рецептуры: 147

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

Рыба, припущенная в молоке

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Треска	117/ 100	85/ 73				
Или минтай	117/ 100	85/ 73				
Лук репчатый	22/ 22	19/ 19				
Молоко	30/ 30	30/ 30				
Масло растительное	6, 5/ 6. 5	6, 5/ 6. 5				
Масса припущенной рыбы		70/ 60				
Масса рыбы с луком и молоком		95/ 85				
Итого:			11. 0/ 10. 4	7. 7/ 7. 7	3. 2/ 3. 2	123/ 121

Выход: 95 / 85

Технология приготовления: Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски массой 85г под углом 30°, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20 - 25 мин. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась. Температура подачи 65°С.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной (крупный кубик).

Требования к качеству: Рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, молока, лука. Гарнир уложен аккуратно, рыба полита молоком с луком.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры: 151

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

Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Треска	98/ 84	85/ 73				
Или минтай	97/ 83	85/ 73				
Масса готовой рыбы		70 / 60				
Картофель	161/ 161	117*/117*				
Масло сливочное	6, 5/ 6. 5	6, 5/ 6. 5				
Соус белый на рыбном бульоне	80/ 80	80/ 80	0, 4/	3, 4/	3, 0/	43, 0/
Сухари	3/ 3	3/ 3				
Итого:			11, 2/ 10. 1	9, 1/ 9. 1	27, 4/ 27. 4	231, 0/ 225

Выход: 240 / 230

*Масса отварного очищенного картофеля

Технология приготовления: Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30 - 40 мин.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир - белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 158

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

Бефстроганов из отварной говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	153/ 131	113, 5/ 97				
Морковь	3, 5/ 3	3, 5/ 3				
Лук репчатый	3, 5/ 3	3, 5/ 3				
Петрушка (корень)	2, 8/ 2. 4	2, 8/ 2. 4				
Масса отварного мяса		70/ 60				
Морковь	9, 4/ 9. 4	7*/ 7*				
Соус сметанный	50/ 50	50/ 50	0. 6	6. 1	1. 9	64
Итого:			22. 7/ 19. 5	13. 7/ 12. 6	3, 2/ 3. 2	224 / 201

Выход: 120 / 110

***Масса отварной моркови**

Технология приготовления: Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3 x 3 x 30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде, с закрытой крышкой.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 65°C.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре. Соусы: сметанный, молочный.

Требования к качеству: Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Рулет из говядины с яйцом

Номер рецептуры: 178

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

Рулет из говядины с яйцом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина (котлетное мясо)	62, 5/ 53. 6	43/ 37. 0				
Хлеб пшеничный	9/ 7. 7	9/ 7. 7				
Вода	13/ 11	13/ 11				
Яйца	6 / 5	6/ 5				
Котлетная масса		70/ 60				
Фарш: Яйца	13 / 11	13/ 11				
Масса полуфабриката		82/ 70				
Масло сливочное для смазки	1, 5/ 1. 3	1, 5/ 1. 3				
Масса готового рулета		70/ 60				
Итого:			12. 0/ 10. 3	6. 8/ 5. 8	4, 7 / 4. 0	127 / 108. 0

Выход: 70/ 60

Технология приготовления: Зачищенное мясо нарезают на куски по 50 - 70г и пропускают „через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз с замоченным в воде пшеничным хлебом без корок (высший сорт), добавляют сырые яйца, соль, хорошо вымешивают. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5 - 2,0 см, на нее кладут фарш (рубленые, сваренные вкрутую яйца). Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки в емкость, смазанную сливочным маслом, швом вниз, прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 25-30 мин.

Готовый рулет нарезают на куски по одному на порцию.

Отпускают рулет с гарниром, сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65°С. Гарниры: овощное пюре, картофельное пюре, каши рассыпчатые.

Соусы: молочный, сметанный.

Требования к качеству: Поверхность без трещин и разрывов. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса и яиц. Консистенция сочная, пышная, фарша - рассыпчатая. На разрезе фарш расположен по центру куска.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 171

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 сахарной 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

Номер рецептуры: 189

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 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 в молочном соусе

Номер рецептуры: 180

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				
Соус молочный	30/ 30	30/ 30	1, 1	3, 0	3, 2	43
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: Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры: 167

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

Картофельная запеканка с мясом

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина (котлетное мясо)	130/152	96 / 112				
Масса отварного мяса		60 / 70				
Картофель	220/220	165/165				
Масса отварного протертого картофеля		155/155				
Масло сливочное	10 / 10	10 / 10				
Яйца		4 / 4				
Сухари	3 / 3	3 / 3				
Масса полуфабриката		235/ 225				
Масса запеченного блюда		190/200	22,5/25,6	15,3/16,5	32,9/32,9	353/ 376
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5				
Итого:			22,5/25,7	19,5/20,6	33/33	391 / 413

Выход: 190/ 5 , 200 /5

Технология приготовления: Отварную говядину нарезают кусками по 75 -100г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2 - 3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160 -180°С в течение 8-10 мин.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 -1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25 - 30 мин при температуре 250 - 280°С, Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65°С.

Соусы: молочный (1-й или 2-й вариант), томатный, сметанный.

Требования к качеству: Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Гуляш из говядины

Номер рецептуры: 162

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

Гуляш из говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	129/151	95/111				
Масло сливочное	6 / 6,5	6 / 6,5				
Лук репчатый	15 / 17	12 / 14				
Томатное пюре	9 / 11	9 / 11				
Мука пшеничная	3 / 4	3 / 4				
Масса тушеного мяса		60 / 70				
Масса соуса		43 / 50				
Итого:		103/120	19/22	11,4/11,3	4, 2/5,2	193 / 223

Технология приготовления: Крупные куски мяса нарезают кубиками по 20 – 30 г., заливают горячей водой и варят до полуготовности затем добавляют пассированное томатное пюре, бланшированный, пассированный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа.

Затем бульон сливают. Муку пассируют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи 65°C.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Требования к качеству: Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, луку и пассированному помидору, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Технологическая карта № ____

Наименование изделия: Суфле из отварной говядины

Номер рецептуры: 179

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

Суфле из отварной говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	89,6/104,5	66/ 77				
Масса отварного мяса		41 / 48				
Яйца	11 / 13	11 / 13				
Соус молочный для запекания		17/ 17				
Масса полуфабриката		65/ 76				
Масло сливочное на смазку	1, 7/ 2	1, 7/ 2				
Масса готового суфле		60 / 70				
Итого:			14,7/17,2	12,2/14,2	1, 6/1, 9	174, 9/ 204

Выход: 60 / 70

Технология приготовления: Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, кладут на противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°С в течение 5 - 7 мин, охлаждают до 60°С. В мясную массу вводят желтки яиц, горячий (70°С) густой молочный соус, затем вводят белки, взбитые в густую пену. Массу, слегка перемешивая снизу вверх, раскладывают в емкость, смазанную маслом слоем 2,5 - 3 см. Запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, макаронные изделия, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству: Суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет - светло-серый. Вкус в меру соленый, запах мяса, молока и яиц.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 163

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 куса 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: Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 173

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

Плов из отварной говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Говядина	129/151	97/113				
Масса вареного мяса		60 / 70				
Морковь	19 / 19	15 / 15				
Масло сливочное	5 / 5	5 / 5				
Лук репчатый	18 / 18	15 / 15				
Крупа рисовая	42 / 42	42 / 42				
Вода	86 / 86	86 / 86				
Итого:			23,6/26,8	10,9/12	33,8/33,8	316 /339

Выход: 190 / 200

Технология приготовления: Мясо зачищают и варят крупным куском 1 - 1,5кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса. Цвет мяса - серый, риса - белый. Консистенция - мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

ГАРНИРЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 210

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

Капуста тушеная

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Капуста белокочанная свежая	65. 7/ 171 / 197	52. 5/136. 5 157. 5				
Или капуста квашеная	64. 3/ 167 193	45 / 117 135				
Масло сливочное	2. 75/ 7 / 8	2. 75 / 7 / 8				
Или масло раст	2. 25/ 6 / 7	2. 25 / 6 / 7				
Морковь	2. 5 / 6. 5 / 7. 5	2 / 5 / 6				
Петрушка	1. 35/ 3. 5 / 4	1 / 2. 6 / 3				
Лук репчатый	3. 55 / 9 / 11	3 / 8 / 9				
Томат- пюре	4 / 10 / 12	4 / 10 / 12				
Мука пшеничная	0. 6 / 2 / 2	0. 6 / 1. 6 / 2				
Сахар	1. 5 / 4 / 4. 5	1. 5 / 4 / 4. 5				
Итого:			0. 8 / 2. 1 / 2. 4	2. 3 / 5. 9 / 6. 8	7. 7 / 20 / 23	47 / 122. 2 / 141

Выход: 50 / 130 / 150

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 -45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус - кисло-сладкий. Цвет коричневый.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 214

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

Картофель отварной

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	172/ 198	129/				
Или картофель молодой	166/192	133/				
Масса отварного картофеля		125/				
Масло растительное	6 / 7	6 / 7				
Или масло сливочное	7 / 8	7 / 8				
Итого:			2. 5 / 2. 85	6. 0 / 6. 9	24. 4/28. 2	156 / 180

Выход: 130 / 150

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупный кубик картофель заливают горячей водой, так, чтобы она покрывала картофель на 1 - 1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5 - 2 мин., обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды - паром.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи 65°C

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет - от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофель отварной в молоке

Номер рецептуры: 215

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

Картофель отварной в молоке

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	178, 5/155	133, 5/116				
Молоко	45/ 39	45/ 39				
Масло растительное	4, 5/ 4	4, 5/ 4				
Мука пшеничная	7, 5/ 6. 5	7, 5/ 6. 5				
Итого:			4. 6 / 4. 0	6. 1 / 5. 4	33 / 28. 6	198 / 173

Выход: 150 / 130

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупный кубик картофель заливают горячей водой, так, чтобы она покрывала картофель на 1 - 1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассировку и, помешивая, доводят до кипения.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают зеленью. Температура подачи 65°C

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет - от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен. Соус - густоты сметаны.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 216

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 протирочную 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: Картофельное пюре с морковью

Номер рецептуры: 217

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 с морковью

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	86 / 99	64 / 74				
Масса протертого картофеля		57 / 66				
Морковь	90 / 103, 5	71. 5/ 82, 5				
Масса протертой моркови		61 / 70, 5				
Молоко	10/ 12	10 / 11				
Масло сливочное	6. 5 / 7, 5	6. 5 / 7, 5				
Итого:			2. 7/3, 1	3. 0 / 3, 4	19. 1 22,1	114. 3 / 131, 84

Выход: 130 / 150

Технология приготовления: Картофель отваривают на пару или в кипящей подсоленной воде (0,6 - 0,7л воды на 1кг овощей) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Морковь очищенную припускают дольками, с небольшим количеством воды, до готовности и тоже протирают. Картофель и морковь соединяют, разводят горячим кипяченым молоком, добавляют масло сливочное растопленное, все прогревают на плите и взбивают до пышной однородной массы.

Отпускают как блюдо со сливочным маслом (5г) или как гарнир.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без кусочков не протертых овощей. Цвет розовый (светло-оранжевый). Вкус - сладковато-слабосоленый, нежный. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пюре морковное

Номер рецептуры: 223

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

Пюре морковное

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Морковь	180/156	144/ 125				
Масса протертой моркови		124,5 / 108				
Масло сливочное	7, 5/ 6, 5	7, 5/ 6, 5				
Сахар	1, 5/ 1, 3	1, 5/ 1, 3				
Молоко	26/ 22, 5	26/ 22, 5				
Итого:			2, 8/2,4	7,0/6,1	17,2/15	125 / 108

Выход 150 / 130

Технология приготовления: Морковь нарезают дольками, заливают небольшим количеством кипящей воды, припускают до готовности при закрытой крышке без соли, протирают. Добавляют растопленное сливочное масло, соль, сахар, горячее молоко и доводят до кипения, проваривают 5 минут.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Пюре уложено на тарелку горкой, на поверхность нанесен рисунок. Вкус и запах - в меру соленый, нежный, с ароматом молока и масла сливочного. Не допускается запах подгоревшего молока. Цвет оранжевый. Консистенция средней густоты, пышная, однородная, без кусков не протертой моркови.

ТРЕТИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 242 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **242**

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

Какао с молоком

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Какао-порошок	2, 3 / 2, 7	2, 3 / 2, 7				
Молоко	75 / 90	75 / 90				
Вода	82, 5 / 99	82, 5 / 99				
Сахар	15 / 18	15 / 18				
Итого:			2, 1 / 2, 5	2, 4 / 2, 9	18, 5 / 22, 2	100 / 119

Выход: 150 / 180

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

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кисель из клюквы

Номер рецептуры: 246

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 клюквы

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Клюква	15 / 18	15 / 18				
Сахар	15 / 18	15 / 18				
Крахмал картофельный	4,5 / 5,4	4,5 / 5,4				
Вода	143 / 171	143 / 171				
Итого:			0,08/0,1	----	19,4/23,3	77,8 / 93,4

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Цвет - свойственный ягодам клюквы. Вкус и запах: кисло - сладкий с ароматом клюквы. Консистенция средней густоты, однородная, без комочков заварившегося крахмала.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из апельсиновой с яблоками

Номер рецептуры: 251

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 апельсинов с яблоками

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Апельсины	44,3 / 53, 1	30 / 36				
Яблоки	31,5 / 37, 8	22,5 / 27				
Сахар	15 / 18	15 / 18				
Вода	90 / 108	90 / 108				
Итого:			0,3 / 0,3	----	22, 5/27,1	86 / 104

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2 - 3 минуты.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина. Цвет слабо-желтый, с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 254

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 свежих яблок или груш

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Яблоки свежие	34 / 41	30 / 36				
Вода	129 / 155	129 / 155				
Сахар	11 / 13,5	11 / 13,5				
Кислота лимонная	0,15 / 0, 18	0,15 / 0,18				
Итого:			0,1 / 0,1	-----	14, 4/17,6	55 / 67

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5 - 6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура выдачи 14°C.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет - светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 255

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: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 258

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

Кофейный напиток с молоком

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Кофейный напиток	1, 5 / 1, 8	1, 5 / 1, 8				
Молоко	75 / 90	75 / 90				
Сахар	11 / 13, 5	11 / 13, 5				
Вода	90 / 108	90 / 108				
Итого:			2, 2 / 2, 5	2, 5 / 2, 9	14, 7 / 17, 7	87 / 103

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 266

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°С.

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

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного

Номер рецептуры: 247

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°С,

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: Суфле рыбное

Номер рецептуры: 261

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

Суфле рыбное

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Рыба филе	50 /	45 /				
Хлеб пшеничный	10	10				
молоко	15	15				
яйцо	5,8	5,2				
масло растительное	2.5	2.5				
Итого:			3.2	7.36	17.0	147.3

Выход: 150

Технология приготовления: филе рыбы без кожи пропускают через мясорубку. Хлеб, намоченный в молоке смешивают с рыбной рубкой и пропускают еще раз через мясорубку. Затем добавляют яичные желтки, солят, хорошо вымешивают, белки взбивают. Вводят в полученную массу, еще раз вымешивают, укладывают на противень, смазанный маслом, и запекают в духовке 40-45 мин при температуре 220-230

Требования к качеству: поверхность изделия без трещин, консистенция рыхлая, однородная, сочная. Вкус и запах свойственные отварной рыбе.

Наименование изделия: Кефир, простокваша, ряженка

Номер рецептуры: 245

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

Кефир, простокваша, ряженка

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Кефир	206/185	200/180				
Или простокваша	200/180	200/180				
Или ряженка	205/185	205/185				
Итого:			5,6/5,1	6,4/5,7	9,4/8,4	116 / 104,6

Выход: 200 / 180

Технология приготовления: Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Чай с сахаром, вареньем

Номер рецептуры: 270

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
Варенье	11 / 13	11 / 13	----	---	7,9/9,4	30/ 36
Итого:						

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Чай заварку заливают кипятком добавляют сахар и доводят до кипения . Температура подачи 65 С

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.

ВЫПЕЧКА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 281 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Булочка ванильная

Номер рецептуры: 281

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

Булочка ванильная

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная в\с	39. 3/45, 9	39. 3 /45, 9				
Мука пшеничная на подпыл	1, 2/ 1, 4	1, 2 / 1, 4				
Сахар	7 / 8, 2	7 / 8, 2				
Масло сливочное	5 / 5, 8	5 / 5, 8				
Яйца		2 . 4/ 2, 8				
Яйца (для смазки)		1. 2 / 1, 4				
Соль	0, 8 / 0, 9	0, 8 / 0, 9				
Дрожжи прессованные	0, 8 / 0, 9	0, 8 / 0, 9				
Ванилин	0, 03 / 0, 04	0, 03 / 0, 04				
Вода	18 / 21	18 / 21				
Масса полуфабриката		70 / 82				
Итого:			4, 0 / 5, 5	4, 3 / 6, 0	30, 8 / 42, 8	171 / 237

Выход: 60 / 70

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики массой 70г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30 - 40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцами и выпекают 8-10 минут при температуре 230 - 240°С.

Требования к качеству: Булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, с ароматом *ванилина*.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: **Коржик молочный**

Номер рецептуры: **287**

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

Коржик молочный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная в\с	37/	37/				
Мука пшеничная на подпыл	2. 1/	2. 1/				
Сахар	20/	20/				
Масло сливочное	9 /	9 /				
Яйца		2. 3/				
Яйца (для смазки)		1. 2/				
Молоко	7 /	7 /				
Натрий двууглекислый	0. 5/	0. 5/				
Ванилин	0. 01/	0. 01/				
Масса полуфабриката		77/				
Итого:			4. 8/	8. 6/	48. 9	281/

Выход: 70

Технология приготовления: Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1 - 4 минут.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6 - 7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200 - 220°С в течение 10-12 минут.

Требования к качеству: Изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: **Сдоба обыкновенная**

Номер рецептуры: **288**

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

Сдоба обыкновенная

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная 1 сорт	50./ 43	50. 2/ 43				
Мука пшеничная на подпыл	2. / 1, 8	2. 1/ 1. 8				
Сахар	5. 1/ 4, 4	5. 1/ 4. 4				
Масло сливочное	1. 5/ 1, 3	1. 5/ 1. 3				
Соль	0. 8/ 0, 7	0. 8/ 0. 7				
Дрожжи прессованные	0. 8/ 0, 7	0. 8/ 0. 7				
Вода	22 / 19	22 / 19				
Масса теста		80. 5/ 69				
масло растительное для разделки	2. 1/ 1, 8	2. 1/ 1. 8				
Яйца (для смазки)	1. 9/ 1. 6	1. 9/ 1. 6				
Масса полуфабриката		84 / 72				
Итого:			5, 8 / 5, 0	4, 3 / 3, 7	43. 4 / 37, 2	225 / 193

Выход: 70 / 60

Технология приготовления: Изделия изготовляют в виде плюшек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40 - 50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 10 -12 минут при температуре 200 - 220°С. Изделия можно изготовлять в форме плетенки или устрицы.

Требования к качеству: Форма может быть разная. Поверхность глянцевая. Окраска ярко-коричневая. В местах разрезов, складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Ватрушки с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем

Номер рецептуры: 299

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

Ватрушки с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Тесто дрожжевое:		54,1/46,4				
Мука пшеничная	34, 8/ 30	34, 8/ 30				
Сахар	1, 9/ 1, 6	1, 9/ 1, 6				
Масло сливочное	1, 5/ 1, 3	1, 5/ 1, 3				
Яйца		1, 75/1, 5				
Соль	0, 6/ 0, 5	0, 6/ 0, 5				
Дрожжи прессованные	1, 0/ 0, 9	1, 0/ 0, 9				
Вода	14/ 12	14/ 12				
Мука на подпыл	1, 6/ 1, 4	1, 6/ 1, 4				
Повидло	35,3/30,3	35/ 30				
Яйца		1, 5/ 1, 3				
Масло растительное для смазки листов	0, 2 / 0, 2	0, 2/ 0, 2				
Итого:			8, 26/7, 1	3, 07/2, 6	48,8/41,8	255, 58/ 219,06

Выход 70 / 60

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1 -1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г.

После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230 -240°С 6 - 8 минут.

При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Требования к качеству: Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Пирожок с фруктовым, овощным фаршем

Номер рецептуры: 299

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

Пирожок с фруктовым, овощным фаршем

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Тесто дрожжевое:		46,4/54,1				
Мука пшеничная	29,8/34,8	29,8/34,8				
Сахар	1,6/ 1, 9	1,6/ 1, 9				
Масло сливочное	1,3/ 1, 5	1,3/ 1, 5				
Яйца	1. 5/1. 75	1,5/ 1, 75				
Соль	0,5/0, 6	0,5/ 0, 6				
Дрожжи прессованные	0,9/ 1, 0	0,9/1, 0				
Вода	12/ 14	12/ 14				
Мука на подпыл	1,4/ 1, 6	1,4/ 1, 6				
Фарш	30/ 30	30/ 30	0,1	-----	9, 5	37
Яйца	1. 3/ 1. 5	1,3/1, 5				
Масло растительное для смазки листов	0, 2/ 0, 2	0, 2/ 0, 2				
Итого:			3,8/4,4	2,1/2,45	34/39,7	162 / 189

Выход: 60 / 70

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1 -1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г.

После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230 - 240°С 6 - 8 минут.

При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Требования к качеству: Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Фарш яблочный

Номер рецептуры: 330

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

Фарш яблочный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Яблоки	35,6	25				
Сахар	6	6				
Итого:			0,1	----	9,5	37

Выход: 30

Технология приготовления: Готовят из сортов яблок с мягкой мякотью. У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают тонкими ломтиками или мелкими кубиками 0,3 x 0,3 см и пересыпают сахаром, немедленно используют, так как нарезанные яблоки быстро темнеют.

Требования к качеству: Нарезка однородная, аккуратная, цвет - допускается небольшое потемнение (светло-бурый оттенок). Консистенция - мягкая, аромат яблок.

СОУСЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Соус молочный для запекания

Номер рецептуры: 228

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

Соус молочный для запекания

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Молоко	30/ 17	30/ 17				
Мука пшеничная	2, 4/1,36	2, 4/ 1,36				
Масло сливочное	2, 4/1,36	2,4 /1,36				
Итого:			1, 1/0,6	3, 0/1,7	3,2/1,8	43 / 25

Выход 30 / 17

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Используется при запекании блюд из овощей, мяса, рыбы, для заправки припущенных и отварных овощей.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допустим вкус пригорелого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 226 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Соус белый на мясном, рыбном бульоне

Номер рецептуры: 226

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

Соус белый на мясном, рыбном бульоне

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Бульон рыбный или мясной		88				
Мука пшеничная	4	4				
Масло сливочное	4	4				
Лимонная кислота	0,16	0,16				
Итого:			0,4	3,4	3,0	43,0

Выход 80

Технология приготовления: Муку подсушивают при температуре 110 - 120°C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60 - 70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения.

Используют соус для подачи к мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки. Вкус бульона, с легким запахом кореньев, чуть кисловатый привкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 230 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Соус молочный к блюдам (2-й вариант)

Номер рецептуры: 230

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

Соус молочный к блюдам (2-й вариант)

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Молоко						
Вода						
Мука пшеничная						
Масло сливочное						
сахар						
Итого:						

Технология приготовления: Горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: 234

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

Соус молочный сладкий

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Молоко	37,5	37,5				
Вода	12,5	12,5				
Мука пшеничная	2	2				
Масло сливочное	2	2				
Сахар	5	5				
Ванилин	0,025	0,025				
Итого:			1,3	2,9	8,2	62,0

Выход 50

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин. Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый, или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №236 (Сб. рец. ДОУ, 2004)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 236

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

Соус сметанный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Мука пшеничная	1, 25/1, 0	1, 25/1,0				
Масло сливочное	1, 25/1,0	1, 25/1,0				
Овощной отвар или вода	27, 5/ 22	27, 5/ 22				
Масса соуса		25 / 20				
Сметана	25 /20	25 / 20				
Итого:			0,6/0,5	6,1 /4,8	1,9/1,5	64, 0 / 51

Выход 50 / 40

Технология приготовления: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы, мяса.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

**Ассортиментный перечень блюд и кулинарных изделий
МАДОУ детский сад «Чащиха» с. Чащиха**

Холодные блюда и закуски

1. Винегрет овощной.
2. Винегрет овощной с сельдью.
3. Салат из квашеной капусты с луком.
4. Салат из свеклы с яблоками.
5. Салат из свеклы с изюмом или черносливом.
6. Салат картофельный с зеленым горошком.
7. Салат из свеклы.
8. Сельдь с гарниром.
9. Сельдь с луком.

Первые блюда

1. Борщ с капустой и картофелем.
2. Суп картофельный с бобовыми.
3. Суп крестьянский с крупой.
4. Суп молочный с макаронными изделиями.
5. Суп молочный с овощами.
6. Щи из свежей капусты с картофелем.
7. Суп картофельный с клецками.
8. Суп картофельный с рыбными фрикадельками.
9. Суп картофельный с рыбой
10. Суп из овощей.
11. Суп картофельный с макаронами.
12. Суп картофельный с крупой.
13. Свекольник с мясом и сметаной.

Каша молочные

1. Каша «Дружба».
2. Каша манная молочная жидкая.
3. Каша овсяная «Геркулес» жидкая.
4. Каша пшенная молочная жидкая
5. Каша рисовая молочная жидкая.
6. Каша гречневая молочная.

Блюда из круп и макаронных изделий

1. Макаронник.
2. Плов вегетарианский с сухофруктами.
3. Макароны запеченные с яйцом.
4. Макароны с сыром.

Блюда из яиц

1. Омлет натуральный.

Блюда из творога

1. Вареники ленивые.
2. Запеканка морковная с творогом.
3. Пудинг из творога запеченный.
4. Морковно-творожная запеканка.

Блюда из рыбы

1. Котлеты или биточки рыбные.
2. Рыба припущенная в молоке.
3. Суфле рыбное.
4. Тефтели рыбные.

Блюда из мяса.

- 1.Бефстроганов из отварной говядины
2. Рулет из говядины с яйцом.
3. Тефтели из говядины в молочном соусе.
4. Запеканка картофельная с мясом.
5. Котлеты, биточки, шницели.
6. Гуляш из говядины.
7. Суфле из отварной говядины
8. Пудинг из говядины.
9. Жаркое по- домашнему.
- 10.Голубцы ленивые.

Гарниры из овощей

1. Капуста тушеная.
2. Картофель отварной.
3. Картофель отварной в молоке.
4. Картофельное пюре.
5. Картофельное пюре с морковью.

Блюда из овощей и фруктов

1. Пудинг из моркови и яблок.
2. Пудинг овощной.
3. Овощи тушеные.

Напитки

1. Какао с молоком.
2. Кисель из клюквы.
3. Компот из апельсинов и яблок.
4. Компот из свежих плодов.
5. Компот из смеси сухофруктов.
6. Напиток кофейный с молоком.
7. Молоко кипяченое.
8. Чай с молоком.
9. Чай с сахаром.

Мучные блюда

1. Булочка ванильная.
2. Коржик молочный.
3. Ватрушка с творогом, повидлом.
4. Сдоба обыкновенная.
5. Пирожок с фруктовым, овощным фаршем.
6. Пирожок с отварным мясом.
7. Булочка с изюмом.
8. Ватрушка с творогом.

Соусы

1. Соус молочный сладкий.
2. соус белый на мясном, рыбном бульоне.
3. Соус молочный для запекания.
4. Соус сметанный.