

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп мол с макарон издел

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептур: Прейск.87 N83

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0.2	0.2
Сахар	1.5	1.5	0.15	0.15
Соль	2	2	0.2	0.2
Молоко	125	125	12.5	12.5
Выход:	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,9
Жиры (г):	1,9
Углеводы (г):	4,9
Эн.ценность (ккал):	53,4

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности макароны 15-20 мин., лапшу 10-12 мин., вермишель 5-7 мин. воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом. + посыпать 75°C

Реализация в меню раздачи в тер.де с момента приготовления.



Утвердил: Семенов Игорь Александрович

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 379

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: сборник рецепт 2007 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток				
Молоко	5	5	0.5	0.5
Сахар	100	100	10	10
Вода	20	20	2	2
	120	120	12	12
Выход:	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	12
Углеводы (г):	6,2
Эн.ценность (ккал):	52

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

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

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Утвердил _____

Семенов Игорь Александрович



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из брел цыплят с мас

Номер рецептуры: 499.

Наименование сборника рецептур: Прейск.87 N184 *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соль	2	2	0.2	0.2
Хлеб пшеничный	8	8	0.8	0.8
Куры	85	35	8,5	3,5
Масло растительное	3	3	0.3	0.3
Перец черный			0.001	0.001
Сухари	5	5	0.5	0.5
Масло сливочное	5	5	0.5	0.5
Вода	12	12	1.2	1.2
Выход:	в маса .	50/5	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	7
Эн.ценность (ккал):	165

Ca (мг):	16.03
Mg (мг):	12.78
Fe (мг):	1.13
C (мг):	118.89

Технология приготовления:

Мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и вновь пропускают через мясорубку, вымешивают формуют изделие, панируют в сухарях и жарят основным способом. Отпускают с картофелем и рисом. *т подали 65°C.*

Реализация в мес. 2-х мес.

Вн. вид: овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом
Консистенция: сочная, мягкая.



Семенов Игорь Александрович

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 426**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидл обсып

Номер рецептуры: 426

Наименование сборника рецептур: 2004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	47.1	47.1	4.713	4.713
Сахар	9	9	0.897	0.897
Маргарин				
Соль				
Дрожжи	0.4	0.4	0.04	0.04
Вода	1.1	1.1	0.112	0.112
Повидло	22.8	22.8	2.28	2.28
Масло сливочное	25	25	2.5	2.5
Выход:	12.7	12.7	1.273	1.273
	-	105	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,3
Жиры (г):	6,8
Углеводы (г):	54,9
Эн.ценность (ккал):	239,0

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем смазывают жиром и смазывают крошкой. Выпекают 10-12 мин. при темп. 230-240 град.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами. отделана крошкой.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен. пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, запах-приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.



Семенов Игорь Александрович

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 420

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиска запеченная в тесте

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания при обработке в школах. 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	36.7	36.7	3.671	3.671
Сахар	2.5	2.5	0.255	0.255
Маргарин				
Соль				
Дрожжи	0.6	0.6	0.06	0.06
Яйцо	1.1	1.1	0.11	0.11
Масло растительное	75	75	7.5	7.5
Сосиски	1	1	0.1	0.1
Вода	30.5	30.5	3.05	3.05
Мука	17.4	17.4	1.74	1.74
Масло сливочное	1.7	1.7	0.174	0.174
	1.1	1.1	0.11	0.11
Выход:	-	80	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Предварительно сваренные сосиски охлаждают и запекают в виде рулетов в тесте или в виде пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху и часть его можно оставить не защипанной чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом и запекают при 230-240С в течении 20-30мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в виде пирожков овальной формы.

Консистенция: мякиша-мягкая.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: выпеченного изделия с мясопродуктами.

Запах: выпеченного изделия с мясопродуктами.

Хранить при t +2°+6°С - 24ч.

Семенов Игорь Александрович

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 293**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Куры запеченные (голень)

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: сб.рецепт 2007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры	126.4	126.4	12.64	12.64
Сметана	1.6	1.6	0.16	0.16
Масло растительное	4.8	4.8	0.48	0.48
Масло сливочное	6.2	6.2	0.62	0.62
Соль	2.5	2.5	0.248	0.248
Выход:	-	80	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15.36
Жиры (г):	5.92
Углеводы (г):	0.5
Эн.ценность (ккал):	7.90

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Подготовленную голень цыпленка солят, смазывают сметаной, кладут на противень с разогретым жиром и запекают при 180 град. до образования поджаристой корочки,

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратные куски птицы политы маслом, сбоку положен гарнир, блюдо оформлено аккуратно.
Консистенция: корочки- хрустящая, внутри- мягкая, сочная.

Цвет: золотистый.

Вкус: жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Реализация в течение 2-х часов с момента приготовления.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 425**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка дорожная

Номер рецептуры: 425

Наименование сборника рецептов: сб. рец. 2007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	65	65	6.502	6.502
Сахар	12	12	1.2	1.2
Соль	0.6	0.6	0.06	0.06
Дрожжи	1.5	1.5	0.15	0.15
Масло сливочное	13	13	1.302	1.302
Вода	0.8	0.8	0.079	0.079
Выход:	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7
Жиры (г):	13
Углеводы (г):	56
Эн.ценность (ккал):	372

Ca (мг):	14.98
Mg (мг):	10.74
Fe (мг):	0.90
C (мг):	85.10

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-30 мин. Поверхность перед выпечкой смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин. при 230-240С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, посыпана сахаром-песком.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста.

Тесто: в дежу тестомесильной машины вливают теплую воду (35-40 град.), предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, яйцо, всыпают муку и перемешивают в течении 7-8 мин. После этого вводят растопленное слив. масло и перемешивают до тех пор пока тесто не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок бака. Дежу накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, его обминают в течение 1-2 мин. и вновь оставляют для брожения. Обминают еще 1-2 раза.

Запах: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста.



Семенов Игорь Александрович

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 424.01**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя

Номер рецептуры: 424.01

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур 2007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука	33.8	33.8	3.38	3.38
Сахар	6.3	6.3	0.63	0.63
Яйцо	25	25	2.5	2.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
Дрожжи	1	1	0.1	0.1
Вода	0.4	0.4	0.037	0.037
Масло сливочное	7.5	7.5	0.75	0.75
Сахар	1.6	1.6	0.16	0.16
Выход:	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	6,6
Углеводы (г):	30,45
Эн.ценность (ккал):	194

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто делят на куски, которые раскатывают в лепешку. Лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, перегибают пополам, разрезают ножом по краю на одну или две части, оставляя неразрезанными концы, обмакивают поверхность сахаром-песком, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.



Свердил _____ Семенов Игорь Александрович

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели с рисом, с соусом сметан с томатом

Номер рецептуры: 079.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина мякоть	38	38	3.8	3.8
Вода	6	6	0.6	0.6
Крупа рисовая / <i>т. гол. рис</i>	5	5 / 15	0.5	0.5 / 1.5
Лук репчатый / <i>т. гол. пассеров. лука</i>	21	12 / 9	2.1	1.2 / 0.9
Масло растительное	3	3	0.3	0.3
Мука	4	4	0.4	0.4
Соль	2	2	0.2	0.2
Перец черный				
Масло растительное / <i>т. п. р. 1/2</i>	5	5	0.5	0.5 / 1.5
Кетчуп	5	5	0.5	0.5
Вода	37.5	37.5	3.75	3.75
Мука	3.7	3.7	0.375	0.375
Сметана	12.5	12.5	1.25	1.25
Соль	1	1	0.1	0.1
Выход:	-	60 / 50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки (г):	26
Жиры (г):	24,5
Углеводы (г):	36,6
Эн.ценность (ккал):	318

Ca (мг):	52,2
Mg (мг):	18,3
Fe (мг):	1,8
C (мг):	3,3

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2шт. на порцию и варят на пару 20-25мин. Готовые тефтели заливают горячим соусом и доводят до кипения.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 65град.С.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно-соленый, с ароматом лука.

Реализация в течение 2х ч. с момента приготовления.

Семенов Игорь Александрович

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с р/маслом и луком

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	93	73 (корень)	9.3	7.3 (корень)
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Соль	1	1	0.1	0.1
Лук репчатый	12	10	1.2	1.0
Выход:	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	8
Углеводы (г):	9
Эн.ценность (ккал):	114

Ca (мг):	48.03
Mg (мг):	22.00
Fe (мг):	1.44
C (мг):	278.70

Технология приготовления:

Вареную свеклу очищают, режут соломкой, смешивают с шинкованным луком, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.



Семенов Игорь Александрович