

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками и курагой/морк/ябл/кураг/сах/мас

Номер рецептуры: 61

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2007г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	92,6	74	9,26	7,4
Яблоки	14,3	10	1,43	1,0
Курага	5,6	10 (вар)	0,56	1,0
Сахар	-	1,2	1,2	1,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
<i>100 - масса вар кураги.</i>	Выход:	-	100	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	4,3
Углеводы (г):	5,8
Эн.ценность (ккал):	60

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	16,3

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать т.к. морковь будет слишком мягкой. Морковь охлаждают, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонким ломтиком. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют раст. маслом.

Затравляют перед подачей

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки- ломтиком. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: свойственный моркови, яблокам, кураге.

Реализация в тег. 1/2. 1/3 лично раздачи.



Утвердил

Семенов Игорь Александрович

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 403

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из картоф с морск капуст и свёкл

Номер рецептуры: 403

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кул. изд-ий для ПОП при общеобраз. и школах 2004г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	62	45	6.2	4.5
Свекла	17	13	1.7	1.3
Морковь	12	9	1.2	0.9
Масло растительное	7	7	0.7	0.7
Соль	2	2	0.2	0.2
Лук репчатый	8	7	0.8	0.7
Капуста морская	20.2	20	2.02	2.0
<i>В графе нетто - масса варенных очищенных овощей.</i>	Выход:	-	100	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	6
Углеводы (г):	4
Эн.ценность (ккал):	75

Ca (мг):	30.51
Mg (мг):	12.05
Fe (мг):	0.54
C (мг):	165.16

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь нарезают ломтиком, подготовленные овощи соединяют, добавляют капусту морскую консервированную, мелко нарезанный репчатый лук, соль, масло растительное и перемешивают. Салат укладывают горкой.

Внешний вид: овощи сохранили форму, поверхность блестящая от растительного масла.

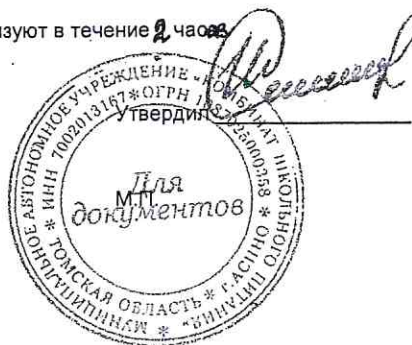
Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, свеклой, морской капусты.

Запах: свойственный вареным овощам и морской капусты.

Заправляют непосредственно перед раздачей и реализуют в течение 2 часов



Семенов Игорь Александрович

МАУ "КШП"

Рагу овощное

Наименование блюда

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер

1310

№ п/п	Наименование продуктов	01.03.21 Предварительный расчет		
		норма на 100 блюд	цена	сумма
1	Капуста	7	33.5	234.5
2	Картофель	10.84	58	628.72
3	Лук репчатый	2.045	46.5	95.09
4	Масло сливочное	1.17	285	333.45
5	Морковь	4.432	24.5	108.58
6	Мука	0.27	54.5	14.72
7	Сахар	0.06	101.5	6.09
8	Томатная паста	0.6	256	153.6
Стоимость сырьевого набора		x	x	1574.75
Наценка				
Цена продажи блюда		15.75		
Выход блюда в готовом виде		.200		
Зав. производством		Бурякова Римма Васильевна		
Калькуляцию составил		Залева Н.И.		
Утверждаю: Руководитель		Семенов Игорь Александрович		

МАУ "КШП"

Салат из картофеля с морск капуст и свёкл

Наименование блюда

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер

1308

№ п/п	Наименование продуктов	01.03.21 Предварительный расчет		
		норма на 100 блюд	цена	сумма
1	Капуста морская	2.02	220	444.4
2	Картофель	6.2	58	359.6
3	Лук репчатый	0.8	46.5	37.2
4	Масло растительное	0.7	242.5	169.75
5	Морковь	1.2	24.5	29.4
6	Свекла	1.7	37	62.9
7	Соль	0.2	12.5	2.5
Стоимость сырьевого набора		x	x	1105.75
Наценка				
Цена продажи блюда				11.06
Выход блюда в готовом виде				.100
Зав.производством		Бурякова Римма Васильевна		
Калькуляцию составил		Залевская Н.И.		
Утверждаю: Руководитель		Семенов Игорь Александрович		