

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	19,2	19,2	1,92	1,92
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	9,6	9,6	0,96	0,96
Сахар-песок	1,9	1,9	0,19	0,19
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,3	2,3	0,23	0,23
Яйцо куриное пищевое столовое	0,06 шт.	1,9	6 шт.	0,19
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,8	0,8	0,08	0,08
Творог 5 % жирности	19,6	19,6	1,96	1,96
Сахар-песок	1,9	1,9	0,19	0,19
Яйцо куриное пищевое столовое	0,06 шт.	1,9	6 шт.	0,19
Виноград сушеный «Изюм»	3	3	0,3	0,3
Соль пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 50				
Белки, г	6,2	С, мг	0	
Жиры, г	4,7			
Углеводы, г	19,6			
Энергетическая ценность, ккал	148,1			

Технология приготовления:

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Из теста формуют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240 °С в течение 6-8 минут. Для фарша: творог пропустить через протирочную машину, затем добавить яйца, изюм, тщательно вымешивать.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Цвет поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый.

Запах - свежесдобитого пирожка, фарша - свежий.

Вкус - свежесдобитого пирожка с соответствующим фаршем.

Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропеченная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **51**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	16,15	10,5	1,62	1,05
с 01.03 по 31.07	17,5	10,5	1,75	1,05
с 01.08 по 31.08	13,13	10,5	1,31	1,05
с 01.09 по 31.10	14	10,5	1,4	1,05
с 01.11 по 31.12	15	10,5	1,5	1,05
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	6,67	5	0,67	0,5
с 01.09 по 31.12	6,25	5	0,63	0,5
Огурцы соленые зеленцы	9,5	7,5	0,95	0,75
Капуста белокочанная квашенная шинкованная	10,5	7,5	1,05	0,75
Лук зелёный свежий	9,5	7,5	0,95	0,75
Соль пищевая	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 50				
Белки, г	0,7	С, мг	7,5	
Жиры, г	5,05			
Углеводы, г	3,3			
Энергетическая ценность, ккал	61,5			

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, соль, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид –овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашенная капуста отжата от рассола, лук нашинкован, винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;

Цвет – типичный для используемых компонентов;

Вкус и запах – острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;

Консистенция – капусты, огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем стерилизованный в ассортименте	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Батон нарезной из пшен.муки высш.сорт обогащенный	25	25	2,5	2,5
Выход: 40				

Белки, г	2,0
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	21,6
Энергетическая ценность, ккал	122,0

С, мг	4,8
-------	-----

Технология приготовления:

Кусочек батона намазывают маслом, а потом джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- Цвет, консистенция батона, масла, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	1,5	1,5	0,15	0,15
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	75	75	7,5	7,5
Вода	86	86	8,6	8,6
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Выход: 150				

Белки, г	2,3
Жиры, г	1,8
Углеводы, г	10,6
Энергетическая ценность, ккал	68,2

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 479

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

Номер рецептуры: 479

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	15,6	15,6	1,56	1,56
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт (на подпыл)	0,9	0,9	0,09	0,09
Сахар-песок	2,2	2,2	0,22	0,22
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,6	0,6	0,06	0,06
Яйцо куриное пищевое столовое	0,06 шт.	1,8	6 шт.	0,18
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	4,6	4,6	0,46	0,46
Творог 5 % жирности	7	7	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,04	0,04
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Ванилин	0,02	0,02	0,002	0,002
Яйцо куриное пищевое столовое	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 40				

Белки, г	3,4
Жиры, г	1,8
Углеводы, г	13,7
Энергетическая ценность, ккал	85,1

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежее выпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной пшен. из мука высш.сорт обогащенный	18	18	1,8	1,8
Сыр «Российский» или др.	13,2	12	1,32	1,2
Выход: 30				

Белки, г	4,1
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	9
Энергетическая ценность, ккал	88,2

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик батона.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
Крупа ячменная перловая	3	3	0,3	0,3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	3,6	3	0,36	0,3
Огурцы соленые зеленцы	10,2	9	1,02	0,9
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	114	114	11,4	11,4
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженное	19,29	10,8	1,93	1,08
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Выход: 150/10/10				
Белки, г	3,6	С, мг	4,1	
Жиры, г	4,5			
Углеводы, г	10,2			
Энергетическая ценность, ккал	101,3			

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом, Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь – соломкой. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла и сметаны. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнеьев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	46	46	4,6	4,6
Вода питьевая	76,7	76,7	7,67	7,67
Соль пищевая йодированная помол №1, 1 сорт	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 100				

Белки, г	5,6
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	25,5
Энергетическая ценность, ккал	161,4

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности около 1 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	37,8	30	3,78	3
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	120	120	12	12
Мясо говядины б/к (лопатка)	15,4	13	1,54	1,3
Сметана	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/5/1				
Белки, г	3,5	С, мг	7,7	
Жиры, г	4,1			
Углеводы, г	5,4			
Энергетическая ценность, ккал	74,9			

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла и сметаны. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 294

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из печени с рисом

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	36,5	33,9	3,65	3,39
Рис шлифованный	6,2	6,1	0,62	0,61
Лук репчатый свежий	14,6	12,3	1,46	1,23
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,3	1,3	0,13	0,13
Яйцо куриное пищевое столовое	0,09 шт.	3,3	9 шт.	0,33
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,6	1,6	0,16	0,16
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Белки, г	6,9
Жиры, г	4,2
Углеводы, г	5,4
Энергетическая ценность, ккал	92,4

С, мг	5,0
-------	-----

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 314

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кура потрошенная замороженная	62	37	6,2	3,7
Батон из пшен.муки высш.сорт обогащенный	9	9	0,9	0,9
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Белки, г	8,3
Жиры, г	11,7
Углеводы, г	8,1
Энергетическая ценность, ккал	170,5

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

Мякоть тушек птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде батонem, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	6,5	6,5	0,65	0,65
Пшено шлифованное	6,5	6,5	0,65	0,65
Вода	15,6	15,6	1,56	1,56
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	97,5	97,5	9,75	9,75
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,9	3,9	0,39	0,39
Сахар-песок	3,9	3,9	0,39	0,39
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 130				

Белки, г	4,05
Жиры, г	6,53
Углеводы, г	17,49
Энергетическая ценность, ккал	146,16

С, мг	1,31
-------	------

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		32		3,2
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	20,3	20,3	2,03	2,03
Сахар-песок	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	9,6	9,6	0,96	0,96
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1	1	0,1	0,1
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		22,5		2,25
Капуста белокочанная свежая	37,8	30,2	3,78	3,02
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,6	1,6	0,16	0,16
Яйцо куриное пищевое столовое	0,05 шт.	1,8	5 шт.	4,5
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,7	0,7	0,07	0,07
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02 шт.	0,7	2 шт.	0,07
Выход: 50				

Белки, г	2,3
Жиры, г	1,1
Углеводы, г	15,9
Энергетическая ценность, ккал	81,6

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин. Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	51,3	43,3	5,13	4,33
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,2	2,2	0,22	0,22
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	191,69	124,6	19,17	12,46
с 01.03 по 31.07	207,67	124,6	20,77	12,46
с 01.08 по 31.08	155,75	124,6	15,58	12,46
с 01.09 по 31.10	166,13	124,6	16,61	12,46
с 01.11 по 31.12	178	124,6	17,8	12,46
Лук репчатый свежий	10,3	8,7	1,03	0,87
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,2	2,2	0,22	0,22
Сухари панировочные	2,2	2,2	0,22	0,22
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

Белки, г	10,7
Жиры, г	10,7
Углеводы, г	21,8
Энергетическая ценность, ккал	226,5

С, мг	10,4
-------	------

Технология приготовления:

Мясо варят, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком. а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделия не растрескавшаяся.

Консистенция: мягкая, нежная, сочная.

Цвет: продуктов. входящих в блюдо.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое столовое	1,27 шт.	44,5	127 шт.	4,45
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	21,8	21,8	2,18	2,18
Соль пищевая	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 80				

Белки, г	6,1
Жиры, г	10,7
Углеводы, г	1,3
Энергетическая ценность, ккал	127,1

С, мг	0,1
-------	-----

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 335

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	131,23	85,3	13,12	8,53
с 01.03 по 31.07	142,17	85,3	14,22	8,53
с 01.08 по 31.08	106,63	85,3	10,66	8,53
с 01.09 по 31.10	113,73	85,3	11,37	8,53
с 01.11 по 31.12	121,86	85,3	12,19	8,53
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	16	15,3	1,6	1,53
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,3	3,3	0,33	0,33
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100				

Белки, г	2,0
Жиры, г	3,3
Углеводы, г	14,2
Энергетическая ценность, ккал	95,8

С, мг	6,9
-------	-----

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	32,9	29,6	3,29	2,96
Батон из пшен.муки высш.сорт обогащенный	7,2	7,2	0,72	0,72
Вода	9,6	9,6	0,96	0,96
Сухари панировочные	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 40				

Белки, г	6,3	С, мг	0
Жиры, г	7,1		
Углеводы, г	6,0		
Энергетическая ценность, ккал	113,5		

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	123,1	121,3	12,31	12,13
Соль пищевая	1,2	1,2	0,12	0,12
Манная крупа	8,7	8,7	0,87	0,87
Сахар-песок	8,7	8,7	0,87	0,87
Яйцо куриное пищевое столовое	0,07 шт.	2,4	7 шт.	0,24
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,5	3,5	0,35	0,35
Сухари панировочные	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана 15% жирности	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Белки, г	23,14
Жиры, г	11,83
Углеводы, г	21,05
Энергетическая ценность, ккал	288,84

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ПЕРСИКОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок персиковый прямого отжима (с 4-х месяцев)	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,5
Жиры, г	0
Углеводы, г	24,8
Энергетическая ценность, ккал	102

С, мг	9
-------	---

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы или подают в индивидуальной упаковке.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	71,2	59,2	7,12	5,92
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		30		3
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,4	2,4	0,24	0,24
Вода	22,6	22,6	2,26	2,26
Сметана 15% жирности	7,8	7,8	0,78	0,78
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 40/30				

Белки, г	10,4
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	0,3
Энергетическая ценность, ккал	109,3

С, мг	8,1
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус сметанный:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;
- вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;
- консистенция — мягкая, в меру сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО
Номер рецептуры: 10
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт, 2012г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервы	43,8	28,5	4,38	2,85
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Белки, г	0,9	С, мг	1,4
Жиры, г	1,6		
Углеводы, г	1,8		
Энергетическая ценность, ккал	24,3		

Технология приготовления:
Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:
Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленной зеленью.

- цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- консистенция- сочная, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре из свеклы

Номер рецептуры: 324

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	174,4	130,8	17,44	13,08
с 01.09 по 31.12	163,5	130,8	16,35	13,08
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль пищевая	0,6	0,6	0,06	0,06
Сахар-песок	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 120				

Белки, г	1,9
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	12,4
Энергетическая ценность, ккал	97,2

С, мг	5,2
-------	-----

Технология приготовления:

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре из овощей

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	73,08	47,5	7,31	4,75
с 01.03 по 31.07	79,17	47,5	7,92	4,75
с 01.08 по 31.08	59,38	47,5	5,94	4,75
с 01.09 по 31.10	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.11 по 31.12	67,86	47,5	6,79	4,75
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	36,67	27,5	3,67	2,75
с 01.09 по 31.12	34,38	27,5	3,44	2,75
Капуста белокочанная свежая	25,6	20,5	2,56	2,05
Брюква	17,5	13,5	1,75	1,35
Горошек зеленый консервы	20,8	13,5	2,08	1,35
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Белки, г	2,6
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	12,6
Энергетическая ценность, ккал	89,8

С, мг	8,7
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями.

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый.

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 209

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	40,6	40,6	4,06	4,06
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
Выход: 120				

Белки, г	4,4
Жиры, г	3,5
Углеводы, г	27,7
Энергетическая ценность, ккал	160,6

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды и 50г соли) и откидывают. Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	123	97,5	12,3	9,75
Мясо говядины б/к (лопатка)	67,5	60,7	6,75	6,07
Рис шлифованный	5,7	5,7	0,57	0,57
Лук репчатый свежий	18	15	1,8	1,5
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	7,5	7,5	0,75	0,75
Соль пищевая	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Белки, г	13,3
Жиры, г	16,9
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	244,6

С, мг	18,2
-------	------

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют. Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85/120

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками и говядиной и зеленью петрушки

Номер рецептуры: 85/120

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.- М.:Дели принт. 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	43,18	28,07	4,32	2,81
с 01.03 по 31.07	46,78	28,07	4,68	2,81
с 01.08 по 31.08	35,09	28,07	3,51	2,81
с 01.09 по 31.10	37,43	28,07	3,74	2,81
с 01.11 по 31.12	40,1	28,07	4,01	2,81
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	7,75	5,81	0,78	0,58
с 01.09 по 31.12	7,26	5,81	0,73	0,58
Лук репчатый свежий	7,2	6,05	0,72	0,61
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,75	0,75	0,08	0,08
Вода питьевая	112,5	112,5	11,25	11,25
Соль пищевая	0,15	0,15	0,02	0,02
КЛЕЦКИ		15		1,5
Мука пшеничная хлебопекарная	4,6	4,6	0,46	0,46
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03 шт.	1	3 шт.	2,5
Вола	7,3	7,3	0,73	0,73
Соль пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Мясо говядины б/к (лопатка)	8	6,75	0,8	0,68
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,1	0,1
Выход: 150/5/10/1				

Белки, г	2,8
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	8,6
Энергетическая ценность, ккал	67,2

С, мг	3,1
-------	-----

Технология приготовления:

Говядину отваривают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 град.в закрытой посуде.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут соль.

Приготовление клецек: в воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10- 15г. Для варки клецек на 1кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Клецки

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают.

В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с говядиной. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера, в тарелке кусочек говядины.

Консистенция: картофель, овощи и говядина - мягкие; клецки - упругие. Солюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.

Запах: пропущенных овощей в супе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 269

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг рыбный запеченный

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое	46	44,2	4,6	4,42
Батон нарезной из муки пшеничной в/с обогащенный	7	7	0,7	0,7
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	10,4	10,4	1,04	1,04
Яйцо куриное пищевое столовое	0,12 шт.	4,3	12 шт.	0,43
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Соус молочный густой (для фарширования)		13		1,3
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	9,8	9,8	0,98	0,98
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,8	1,8	0,18	0,18
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	1,9	1,9	0,19	0,19
Соль пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 65				

Белки, г	8,7
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	5,7
Энергетическая ценность, ккал	101,3

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнирую. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки	18,8	18,8	1,88	1,88
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	174,8	174,8	17,48	17,48
Выход: 150				

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	28,0
Энергетическая ценность, ккал	116,3

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают не ниже 15° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	33,33	30	3,33	3
Вода	129	129	12,9	12,9
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	17,6
Энергетическая ценность, ккал	71,8

С, мг	0,6
-------	-----

Технология приготовления:

Груши свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. Очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у груш — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	29,33	22	2,93	2,2
с 01.09 по 31.12	27,5	22	2,75	2,2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	31,85	20,7	3,19	2,07
с 01.03 по 31.07	34,5	20,7	3,45	2,07
с 01.08 по 31.08	25,88	20,7	2,59	2,07
с 01.09 по 31.10	27,6	20,7	2,76	2,07
с 01.11 по 31.12	29,57	20,7	2,96	2,07
Горошек зеленый	15,3	10	1,53	1
Капуста белокочанная свежая	28	22	2,8	2,2
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
СОУС МОЛОЧНЫЙ		33,0		3,3
Молоко питьевое 2,5 % жирности	16,5	16,5	1,65	1,65
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Мука пшеничная	2,0	2,0	0,2	0,2
Вода	16,5	16,5	1,65	1,65
Соль пищевая	0,26	0,26	0,026	0,026
Сахар-песок	0,33	0,33	0,033	0,033
Выход: 100				

Белки, г	1,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	32,8

С, мг	6,4
-------	-----

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Приготовление соуса молочного: пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи +60...+65°С..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 367

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

Номер рецептуры: 367

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,3	2,3	0,23	0,23
Мука пшеничная хлебопекарная	2,3	2,3	0,23	0,23
Вода	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Ванилин	0,003	0,003	0,0003	0,0003
Выход: 50				

Белки, г	0,9
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	6,5
Энергетическая ценность, ккал	50

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей кипяченной воде, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Используют соус к блюдам из круп, к сладким блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-однородная масса с гладкой поверхностью;
 цвет-от белого до светло-кремового;
 вкус-сладкий, нежный, умеренно соленый;
 запах-кипяченного молока;
 консистенция - густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 277

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	67,1	56,6	6,71	5,66
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	15,73	11,8	1,57	1,18
с 01.09 по 31.12	14,75	11,8	1,48	1,18
Лук репчатый свежий	6,9	5,8	0,69	0,58
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,1	2,1	0,21	0,21
Мука пшеничная хлебопекарная	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	23,3	23,3	2,33	2,33
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 35/30				

Белки, г	10,7
Жиры, г	10,4
Углеводы, г	2,6
Энергетическая ценность, ккал	147,0

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	50,67	38	5,07	3,8
с 01.09 по 31.12	47,5	38	4,75	3,8
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 40				

Белки, г	0,6
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	3,2
Энергетическая ценность, ккал	36,5

С, мг	1,5
-------	-----

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, в меру соленый.
Запах: свеклы и растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки

Номер рецептуры: **100**

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
Макаронные изделия	6	6	0,6	0,6
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый	7,2	6	0,72	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода	114	114	11,4	11,4
Мясо цыплят- бройлеров (тушки) замороженное	9,64	5,4	0,96	0,54
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,1	0,1
Выход: 150/5/1				

Белки, г	2,8
Жиры, г	1,9
Углеводы, г	12,2
Энергетическая ценность, ккал	76,3

С, мг	4,5
-------	-----

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят суп до готовности.

Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 441

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **441**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,53
Жиры, г	0,23
Углеводы, г	18,3
Энергетическая ценность, ккал	77,25

С, мг	150
-------	-----

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем добавляют сахар, оставляют для настаивания на 2-4 ч. После этого отвар процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	15	12	1,5	1,2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Горошек зеленый	7,2	4,8	0,72	0,48
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	114	114	11,4	11,4
Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженные	19,29	10,8	1,93	1,08
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,1	0,1
Выход: 150/10/5/1				

Белки, г	3,1
Жиры, г	3,7
Углеводы, г	6,9
Энергетическая ценность, ккал	76,4

С, мг	5,8
-------	-----

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 451

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		25,6		2,56
Мука пшеничная хлебопекарная	15,2	15,2	1,52	1,52
Сахар-песок	1,1	1,1	0,11	0,11
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	7,2	7,2	0,72	0,72
Мука пшеничная хлебопекарная	0,8	0,8	0,08	0,08
ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ		18		1,8
Картофель продовольственный	23,1	17,4	2,31	1,74
Лук репчатый свежий	6,1	5	0,61	0,5
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное рафинированное	0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо куриное пищевое столовое	0,02 шт.	0,6	2 шт.	0,06
Выход: 40				

Белки, г	1,8
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	12,2
Энергетическая ценность, ккал	63,0

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Приложение. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш картофельный с луком

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежее выпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежее выпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	34,15	22,2	3,42	2,22
с 01.03 по 31.07	37	22,2	3,7	2,22
с 01.08 по 31.08	27,75	22,2	2,78	2,22
с 01.09 по 31.10	29,6	22,2	2,96	2,22
с 01.11 по 31.12	31,71	22,2	3,17	2,22
Лук зелёный свежий	5,7	4,5	0,57	0,45
Масло подсолнечное рафинированное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Белки, г	0,5
Жиры, г	4,6
Углеводы, г	3,6
Энергетическая ценность, ккал	58,0

С, мг	3,2
-------	-----

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	108,62	70,6	10,86	7,06
с 01.03 по 31.07	117,67	70,6	11,77	7,06
с 01.08 по 31.08	88,25	70,6	8,83	7,06
с 01.09 по 31.10	94,13	70,6	9,41	7,06
с 01.11 по 31.12	100,86	70,6	10,09	7,06
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	25,6	19,2	2,56	1,92
с 01.09 по 31.12	24	19,2	2,4	1,92
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	12,9	12,2	1,29	1,22
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,9	1,9	0,19	0,19
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100				

Белки, г	2,0
Жиры, г	2,2
Углеводы, г	13,1
Энергетическая ценность, ккал	79,5

С, мг	6,1
-------	-----

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	73,6	55,2	7,36	5,52
с 01.09 по 31.12	69	55,2	6,9	5,52
Репа свежая столовая	30,81	22,8	3,08	2,28
Горошек зеленый	18,46	12	1,85	1,2
Капуста белокочанная свежая	30	24	3	2,4
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1,2	1,2	0,12	0,12
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		48		4,8
Мука пшеничная хлебопекарная	3,8	3,8	0,38	0,38
Вода	36,2	36,2	3,62	3,62
Сметана 15% жирности	12,3	12,3	1,23	1,23
Соль пищевая	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Белки, г	1,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	6,8
Энергетическая ценность, ккал	34,6

С, мг	5,9
-------	-----

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпает рубленой зеленью. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 366

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС МОЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования, издательство "Речь", 2008 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	10	10	1	1
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,2	1,2	0,12	0,12
Мука пшеничная хлебопекарная	1,2	1,2	0,12	0,12
Вода	10	10	1	1
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар-песок	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,24
Углеводы, г	1,32
Энергетическая ценность, ккал	18

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- однородная масса с гладкой поверхностью;
 Цвет - от белого до светло-кремового;
 Вкус - нежный, умеренно соленый;
 Запах - кипяченого молока;
 Консистенция - густой сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Манная крупа	19,3	19,3	1,93	1,93
Вода	41,9	41,9	4,19	4,19
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	63,7	63,7	6,37	6,37
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Белки, г	3,6
Жиры, г	4,2
Углеводы, г	18,6
Энергетическая ценность, ккал	126,4

С, мг	0,3
-------	-----

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу манную всыпают в горячее молоко с добавлением воды при непрерывном помешивании, добавляют соль, сахар, масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть на маленьком огне примерно 20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	49,07	36,8	4,91	3,68
с 01.09 по 31.12	46	36,8	4,6	3,68
Репа свежая столовая	20,5	15,2	2,05	1,52
Горошек зеленый	12,3	8	1,23	0,8
Капуста белокочанная свежая	20	16	2	1,6
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Сахар-песок	0,8	0,8	0,08	0,08
СОУС СМЕТАННЫЙ № 371		32		3,2
Мука пшеничная хлебопекарная	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	24,1	24,1	2,41	2,41
Сметана 15% жирности	8,3	8,3	0,83	0,83
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Белки, г	1,0
Жиры, г	0
Углеводы, г	4,5
Энергетическая ценность, ккал	23,1

С, мг	3,9
-------	-----

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпают рубленой зеленью. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – овощи нарезаны кубиками, капуста-шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

Цвет – свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса – кремовый;

Вкус – овощей и соуса сметанного, слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

Запах – аромат овощей и сметаны;

Консистенция – овощей мягкая, сочная, но не разварена; соуса – эластичная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	19,3	19,3	1,93	1,93
Вода	44,5	44,5	4,45	4,45
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	66,3	66,3	6,63	6,63
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Белки, г	3,2
Жиры, г	4,2
Углеводы, г	19,4
Энергетическая ценность, ккал	128,5

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 477

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка молочная**

Номер рецептуры: **477**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	38,5	38,5	3,85	3,85
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,5	1,5	0,15	0,15
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	20	20	2	2
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло подсолнечное рафинированное	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса полуфабриката		58,0		5,80
Выход: 50				

Белки, г	4,9
Жиры, г	1,6
Углеводы, г	31,0
Энергетическая ценность, ккал	156,9

С, мг	0,1
-------	-----

Технология приготовления:

Замешивают дрожжевое тесто безопасным способом. Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропеченный, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба запеченная в омлете**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна . Изд. Дели Принт 2012г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Треска мороженая потрошенная обезглавленная	56,7	40,8	5,67	4,08
Мука пшеничная хлебопекарная	1,7	1,7	0,17	0,17
Яйцо куриное пищевое столовое	0,36 шт.	12,5	36 шт.	1,25
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Белки, г	8,2
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	1,5
Энергетическая ценность, ккал	66,8

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу разделанную на филе с кожей без костей, нарезают на порции, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки, запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаристую корочку.
 Консистенция - мягкая, сочная.
 Цвет - золотисто-коричневый, рыбы на разрезе серый.
 Вкус-запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.
 Запах-запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочный прямого отжима (для питания с 4-х месяцев)	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,75
Жиры, г	0,15
Углеводы, г	14,85
Энергетическая ценность, ккал	64,5

С, мг	3
-------	---

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы или кружки;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
Тыква свежая продовольственная	17,3	12	1,73	1,2
Капуста цветная свежая	19,2	10	1,92	1
Горошек зеленый	12	8	1,2	0,8
Лук репчатый свежий	24	20	2,4	2
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		30		3
Вода	24,9	24,9	2,49	2,49
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,2	1,2	0,12	0,12
Мука пшеничная хлебопекарная	1,2	1,2	0,12	0,12
Морковь свежая столовая	2,3	1,7	0,23	0,17
Лук репчатый свежий	0,7	0,6	0,07	0,06
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,6	0,6	0,06	0,06
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,3	3,3	0,33	0,33
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 100				

Белки, г	1,5	С, мг	6,4
Жиры, г	2,7		
Углеводы, г	7,4		
Энергетическая ценность, ккал	61,7		

Технология приготовления: Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно островатый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		40		4
Картофель продовольственный	11,2	8,4	1,12	0,84
Свекла свежая столовая	8	6	0,8	0,6
Морковь свежая столовая	5,2	4	0,52	0,4
Огурцы соленые зеленцы	7,6	6	0,76	0,6
Капуста белокочанная квашенная шинкованная	8,4	6	0,84	0,6
Лук зелёный свежий	7,6	6	0,76	0,6
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4	4	0,4	0,4
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Сельдь соленая слабой соли неразделанная	62,5	30	6,25	3
Выход: 40/30				

Белки, г	5,7
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	2,7
Энергетическая ценность, ккал	93,0

С, мг	4,9
-------	-----

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет полит растительным маслом; винегрет уложен горкой, поверх него уложено филе сельди;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая; сельди — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	70,2	63,2	7,02	6,32
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	98,46	64	9,85	6,4
с 01.03 по 31.07	106,67	64	10,67	6,4
с 01.08 по 31.08	80	64	8	6,4
с 01.09 по 31.10	85,33	64	8,53	6,4
с 01.11 по 31.12	91,43	64	9,14	6,4
Лук репчатый свежий	9,6	8	0,96	0,8
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,2	3,2	0,32	0,32
Томатная паста	1,6	1,6	0,16	0,16
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	1	1
Выход: 120				

Белки, г	12,9
Жиры, г	13,2
Углеводы, г	11,1
Энергетическая ценность, ккал	214,2

С, мг	5,7
-------	-----

Технология приготовления:

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

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	19,3	19,3	1,93	1,93
Вода	44,5	44,5	4,45	4,45
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	66,3	66,3	6,63	6,63
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Белки, г	4,1
Жиры, г	5,2
Углеводы, г	17,0
Энергетическая ценность, ккал	132,0

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют соль, сахар, засыпают хлопья овсяные «Геркулес» и варят до готовности при слабом кипении. Добавляют сливочное масло, доводят до кипения, тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦО ВАРЕНОЕ

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое столовое	1,15 шт.	40	115 шт.	4
Соль пищевая	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода	300,0	300,0	30,0	30,0
Выход: 40				

Белки, г	4,9
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	0,3
Энергетическая ценность, ккал	60,9

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Яйца тщательно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8- 10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	162,92	105,9	16,29	10,59
с 01.03 по 31.07	176,5	105,9	17,65	10,59
с 01.08 по 31.08	132,38	105,9	13,24	10,59
с 01.09 по 31.10	141,2	105,9	14,12	10,59
с 01.11 по 31.12	151,29	105,9	15,13	10,59
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	38,4	28,8	3,84	2,88
с 01.09 по 31.12	36	28,8	3,6	2,88
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	19,4	18,2	1,94	1,82
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5,8	5,8	0,58	0,58
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
Выход: 150				

Белки, г	2,9
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	19,6
Энергетическая ценность, ккал	140,4

С, мг	9,2
-------	-----

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшен.муки высш.сорт обогащенный	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Выход: 30				

Белки, г	1,8
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	12,5
Энергетическая ценность, ккал	99,8

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика батона.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;

- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено шлифованное	25,2	25,2	2,52	2,52
Вода	41,9	41,9	4,19	4,19
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	63,7	63,7	6,37	6,37
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Белки, г	4,5
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	22,6
Энергетическая ценность, ккал	150,8

С, мг	0,3
-------	-----

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
Крупа ячменная перловая	3	3	0,3	0,3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	3,6	3	0,36	0,3
Огурцы соленые	10,2	9	1,02	0,9
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	114	114	11,4	11,4
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Мясо говядины б/к (лопатка)	22	18,57	2,2	1,86
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/10/5				

Белки, г	4,9	С, мг	4,0
Жиры, г	5,1		
Углеводы, г	10,0		
Энергетическая ценность, ккал	107,5		

Технология приготовления:

Огурцы соленые нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь – соломкой. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 434

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 434

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	211,1	210	21,11	21
Выход: 200				

Белки, г	6,11
Жиры, г	5,31
Углеводы, г	10,1
Энергетическая ценность, ккал	112,78

С, мг	3
-------	---

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
Капуста белокочанная свежая	15	12	1,5	1,2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Томатная паста	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар-песок	1,8	1,8	0,18	0,18
Кислота лимонная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	120	120	12	12
Сметана 15% жирности	10	10	1	1
Мясо говядины б/к (лопатка)	16,94	14,3	1,69	1,43
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,11	0,1
Чеснок свежий	1,18	1	0,12	0,1
Выход: 150/10/10/1				

Белки, г	4,1
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	8,2
Энергетическая ценность, ккал	98,3

С, мг	5,4
-------	-----

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, сметану и доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 436

Наименование кулинарного изделия (блюда): НАПИТОК ЛИМОННЫЙ

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лимоны свежие	12	12	1,2	1,2
Вода	160,5	160,5	16,05	16,05
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Выход: 150				

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	15,0
Энергетическая ценность, ккал	62,1

С, мг	1,9
-------	-----

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 270

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	3	3	0,3	0,3
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	158	158	15,8	15,8
Сахар-песок	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 150				

Белки, г	4,5
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	14,7
Энергетическая ценность, ккал	111,7

С, мг	0,8
-------	-----

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячим молоком, добавляют сахар, доводят до кипения, настаивают, процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК АБРИКОСОВЫЙ

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок абрикосовый прямого отжима (для питания детей с 4-х месяцев)	150	150	15	15
Выход: 150				

Белки, г	0,8
Жиры, г	0
Углеводы, г	19,1
Энергетическая ценность, ккал	82,5

С, мг	6
-------	---

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах - приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
Горох шлифованный целый	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	108	108	10,8	10,8
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
Батон из пшеничной муки в/с обогащенный	19	16	1,9	1,6
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150/10				

Белки, г	3,5
Жиры, г	1,5
Углеводы, г	11,3
Энергетическая ценность, ккал	72,5

С, мг	2,7
-------	-----

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Гренки из пшеничного хлеба: Пшеничный батон очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, зерна гороха разварившиеся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный); овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОЙ) С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **87**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	3	3	0,3	0,3
Томатная паста	3,1	3,1	0,31	0,31
Капуста белокочанная квашенная шинкованная	43,2	30	4,32	3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	126	126	12,6	12,6
Мясо говядины б/к (лопатка)	7,7	6,5	0,77	0,65
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/5/5/1				

Белки, г	2,5
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	4,4
Энергетическая ценность, ккал	59,4

С, мг	5,1
-------	-----

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 мин. после закипания, добавляют пассерованные овощи и варят щи до готовности, как в ТК№85. Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки. Набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- цвет — светло-желтый, жира — оранжевый;
- вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом в сочетании со специями, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;
- консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 208

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны, запеченные с яйцом**

Номер рецептуры: **208**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	27,1	27,1	2,71	2,71
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,3	1,3	0,13	0,13
Яйцо куриное пищевое столовое	0,37 шт.	12,8	37 шт.	1,28
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	16,2	16,2	1,62	1,62
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,3	1,3	0,13	0,13
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль пищевая	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Белки, г	5,0
Жиры, г	6,7
Углеводы, г	19,4
Энергетическая ценность, ккал	155,6

С, мг	0,1
-------	-----

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макароны набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная "Полтавская»	25,2	25,2	2,52	2,52
Вода	41,9	41,9	4,19	4,19
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	63,7	63,7	6,37	6,37
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				
Белки, г	4,5	С, мг	0,3	
Жиры, г	4,3			
Углеводы, г	22,0			
Энергетическая ценность, ккал	145,2			

Технология приготовления:

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, добавляют масло сливочное, перемешивают несколько раз и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура блюда +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 228

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Треска мороженая потрошенная обезглавленная	105	75,6	10,5	7,56
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	0,32	0,24
с 01.09 по 31.12	3	2,4	0,3	0,24
Лук репчатый свежий	3,6	2,4	0,36	0,24
Соль пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60				

Белки, г	11,7
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	0,4
Энергетическая ценность, ккал	52,4

С, мг	0,4
-------	-----

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные;
- цвет - соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями;
- запах — отварной рыбы с ароматом специй;
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 378

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ПОЛЬСКИЙ

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	14	14	1,4	1,4
Яйцо куриное пищевое столовое	0,14 шт.	4,9	14 шт.	0,49
Петрушка свежая (зелень)	0,5	0,4	0,05	0,04
Кислота лимонная пищевая	0,04	0,04	0,004	0,004
Соль пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Белки, г	0,88
Жиры, г	12,28
Углеводы, г	0,2
Энергетическая ценность, ккал	114,8

С, мг	0,8
-------	-----

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями СанПин, варят 8-10 минут. Зелень перебирают, промывают в холодной проточной воде, шинкуют. Пшеничную муку просеивают, высыпая в растопленное сливочное масло и пассерируют при непрерывном помешивании. В пасерованную муку, охлажденную до 60-70 град. вливают четвертую часть воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость и кипятят 10-15 минут. Соус процеживают и снова доводят до кипения. В подготовленный белый соус добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура +60...+65°C..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная, эластичная масса с частицами зелени и яиц;
Цвет - от белого до светло-кремового;
Вкус - нежный, умеренно соленый;
Запах - нежный;
Консистенция - полужидкая, эластичная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 267

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры: 267

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	1	1	0,1	0,1
Вода	105	105	10,5	10,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	37	37	3,7	3,7
Выход: 150				

Белки, г	1,3
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	7,0
Энергетическая ценность, ккал	41,2

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 439

Наименование кулинарного изделия (блюда): НАПИТОК КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 439

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Клюква, протертая с сахаром	18,8	18,4	1,88	1,84
Вода питьевая	152,3	152,3	15,23	15,23
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8
Выход: 150				

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	74,6

С, мг	1,1
-------	-----

Технология приготовления:

Клюкву, протертую с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	152,77	99,3	15,28	9,93
с 01.03 по 31.07	165,5	99,3	16,55	9,93
с 01.08 по 31.08	124,13	99,3	12,41	9,93
с 01.09 по 31.10	132,4	99,3	13,24	9,93
с 01.11 по 31.12	141,86	99,3	14,19	9,93
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100				

Белки, г	1,9
Жиры, г	3,4
Углеводы, г	15,7
Энергетическая ценность, ккал	101,7

С, мг	8
-------	---

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду. Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита растопленным прокипяченным сливочным маслом;
- цвет — свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки, высший сорт	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Крахмал картофельный	9	9	0,9	0,9
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	165	165	16,5	16,5
Выход: 150				

Белки, г	0,8
Жиры, г	0
Углеводы, г	28,9
Энергетическая ценность, ккал	119,3

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают не ниже 15° С, порционируют в стаканы или чашки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий, с привкусом кураги;
- запах — кураги;
- консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 308

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки из птицы

Номер рецептуры: 308

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо цыплят- бройлеров (тушки) замороженное	80	44,8	8	4,48
Батон из муки пшеничной в/с обогащенный	9,2	9,2	0,92	0,92
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	11,7	11,7	1,17	1,17
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 50				

Белки, г	9,1
Жиры, г	7,6
Углеводы, г	5,1
Энергетическая ценность, ккал	124,8

С, мг	0,5
-------	-----

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке батоном, кладут соль, хорошо перемешивают. пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают в воде.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 266

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	1	1	0,1	0,1
Вода	145	145	14,5	14,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	5,3
Энергетическая ценность, ккал	21,8

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают горячим +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Консистенция - жидкая.

Цвет – золотисто - коричневый.

Вкус и запах - чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

Номер рецептуры: 92

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	104,31	67,8	10,43	6,78
с 01.03 по 31.07	113	67,8	11,3	6,78
с 01.08 по 31.08	84,75	67,8	8,48	6,78
с 01.09 по 31.10	90,4	67,8	9,04	6,78
с 01.11 по 31.12	96,86	67,8	9,69	6,78
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый свежий	7,2	6	0,72	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода	108	108	10,8	10,8
Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженное	19,29	10,8	1,93	1,08
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,11	0,1
Выход: 150/10/1				

Белки, г	3,5
Жиры, г	2,6
Углеводы, г	11,8
Энергетическая ценность, ккал	85,1

С, мг	6,4
-------	-----

Технология приготовления:

Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧЕК РЫБНЫЙ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Треска мороженая потрошенная обезглавленная	55	39,6	5,5	3,96
Батон пшен.мука высш.сорт обогащенный	10,8	10,8	1,08	1,08
Вода питьевая	15,6	15,6	1,56	1,56
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Белки, г	7,7
Жиры, г	5,2
Углеводы, г	9,0
Энергетическая ценность, ккал	113,3

С, мг	0,2
-------	-----

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, аккуратно уложены;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	28,4	28,4	2,84	2,84
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт (на подпыл)	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,2	1,2	0,12	0,12
Яйцо куриное пищевое столовое	0,03 шт.	0,8	3 шт.	0,08
Соль пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода	12,5	12,5	1,25	1,25
Выход: 40				

Белки, г	3,2
Жиры, г	2,4
Углеводы, г	23,0
Энергетическая ценность, ккал	125,9

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза. Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35- 40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;

• цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надразов и складок более светлая;

• состояние мякиша — хорошо пропеченный, пористый;

• вкус, запах — приятный, сдобный, свежеевыпеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 405

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

Номер рецептуры: 405

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	25,5	22,5	2,55	2,25
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Крахмал картофельный	9	9	0,9	0,9
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	147,8	147,8	14,78	14,78
Выход: 150				

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	23,5
Энергетическая ценность, ккал	95,8

С, мг	0,9
-------	-----

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают не ниже 15°C, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — от кремового до светло-зеленого;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свежих яблок;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм»	11,3	11,3	1,13	1,13
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	174,8	174,8	17,48	17,48
Выход: 150				

Белки, г	0,3
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	21,8
Энергетическая ценность, ккал	88,9

С, мг	0
-------	---

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 15° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 242

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **242**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	44,68	43	4,47	4,3
Лук репчатый свежий	11	10	1,1	1
Петрушка свежая (зелень)	3	2	0,3	0,2
Вода	4	4	0,4	0,4
Яйцо куриное пищевое столовое	0,04 шт.	1,4	4 шт.	0,14
Сухари панировочные	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Белки, г	7,9
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	4,6
Энергетическая ценность, ккал	97,0

С, мг	1,8
-------	-----

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитым с молоком, панируют в сухарях, укладывают на смазанную маслом поверхность противня или сковороды обжаривают с обеих сторон впереворот на плите в течение 8-10 мин до образования на поверхности румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин, до температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +60...+65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделие овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно пожарена, панировка не отстает;
- цвет поверхности кулинарного изделия — золотистая или светло-коричневая, на разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус - приятный, характерный для определенного вида рыбы, слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком обжаренного продукта;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.