

Технологические карты
к завтраку
1-4 классы

| | |
|--|----|
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 294</i> | 3 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета (биточки) рубленая из птицы..... | 3 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 224</i> | 4 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с морковью | 4 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 131</i> | 5 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Горох овощной отварной | 5 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № б/н</i> | 6 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт в индивидуальной упаковке..... | 6 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 382</i> | 7 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком..... | 7 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 173</i> | 8 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из гречневой крупы. | 8 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 173</i> | 9 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из овсяной крупы. | 9 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 173</i> | 10 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из пшеничной крупы. | 10 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 174</i> | 11 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная из риса. | 11 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №302</i> | 12 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая (гречневая)..... | 12 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №309</i> | 13 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные с маслом. | 13 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 204</i> | 14 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром | 14 |

| | |
|--|----|
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 14</i> | 15 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями). | 15 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №379</i> | 16 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком | 16 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №210</i> | 17 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный..... | 17 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 222</i> | 18 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога | 18 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 312</i> | 19 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное | 19 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №330</i> | 20 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный..... | 20 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №330</i> | 21 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный..... | 21 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №15</i> | 22 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями) | 22 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338</i> | 23 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (груши свежие). | 23 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338</i> | 24 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (яблоки свежие). | 24 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия № 377</i> | 25 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном. | 25 |
| <i>Технологическая карта кулинарного изделия №376</i> | 26 |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром..... | 26 |

Технологическая карта кулинарного изделия № 294

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета (биточки) рубленая из птицы.

Номер рецептуры: 294.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо птицы (грудка) | 64 | 62,4 | 6,400 | 6,240 |
| Батон нарезной | 14,4 | 14,4 | 1,440 | 1,440 |
| Молоко | 20,8 | 20,8 | 2,080 | 2,080 |
| Сухари | 8 | 8 | 0,800 | 0,800 |
| Масса п\ф | - | 101 | - | 10,100 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Выход | - | 80 | - | 8,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| |
|---------------------------|
| Белки (г):13,95 |
| Жиры (г):13,41 |
| Углеводы (г):13,02 |
| Эн. ценность (ккал):228,8 |

| |
|----------------|
| Ca (мг): 47,82 |
| Mg (мг): 17,76 |
| Fe (мг): 2,90 |
| C(мг):0,72 |

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Биточки формуют круглой, приплюснутой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с морковью

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делу плюс, 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------|------------|---------------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 84 | 81 | 8,400 | 8,100 |
| Крупа манная | 9 | 9 | 0,900 | 0,900 |
| Сахар | 21 | 21 | 2,100 | 2,100 |
| Морковь | 36 | 27 | 3,600 | 2,700 |
| Яйцо | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Молоко | 27 | 27 | 2,700 | 2,700 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Сухари | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Сметана | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Соус сметанный №330 | - | 15 | - | 1,500 |
| Сметана | 3,75 | 3,75 | 0,375 | 0,375 |
| Мука | 1,1 | 1,1 | 0,110 | 0,110 |
| Вода | 11,25 | 11,25 | 1,125 | 1,125 |
| Масса белого соуса | 11,25 | 11,25 | 1,125 | 1,125 |
| Выход: | - | 150/15 | - | 15,000/1,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Белки (г): 17,55/0,21 | Ca (мг): 174,6/4,10 |
| Жиры (г): 15,54/0,75 | Mg (мг): 39,9/0,79 |
| Углеводы (г): 36,84/0,88 | Fe (мг): 0,96/0,03 |
| Эн. ценность (ккал): 358,53/11,12 | C (мг): 3,84/0,01 |

Технология приготовления:

Подготовленную очищенную морковь мелко шинкуют или натирают на терке, тушат в молоке до готовности. В протертый творог добавляют, яйца (растертые с сахаром). Крупу манную, предварительно заваренную в воде и охлажденную, соль. Массу хорошо вымешивают, вводят морковь и вновь тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20 - 30 минут, при температуре 220 - 250°С до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают с соусом сметанным.

Приготовление соуса: Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль, и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе - желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога, моркови.

Технологическая карта кулинарного изделия № 131

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горох овощной отварной

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Зеленый горошек консервированный | 38,5 | 25 | 3,850 | 2,500 |
| Масло сливочное | 1,25 | 1,25 | 1,250 | 1,250 |
| <i>Выход:</i> | - | 25 | - | 2,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|---------------|
| Белки (г): 0,81 | Ca (мг): 6,67 |
| Жиры (г): 0,93 | Mg (мг): 5,66 |
| Углеводы (г): 1,5 | Fe (мг): 0,20 |
| Эн. ценность (ккал): 17,75 | C (мг): 2,73 |

Технология приготовления:

Банки с зеленым горошком промывают, протирают ветошью, вскрывают. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Сваренный горошек откидывают, заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Внешний вид: горошек сохранил форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый с желтыми колечками.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: отварного горошка, сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия № б/н

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт в индивидуальной упаковке.

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов** - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Йогурт порционный 3,2% жирности | 125 | 125 | 12,500 | 12,500 |
| Выход: | - | 125 | - | 12,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|----------------|
| Белки (г): 6,25 | Ca (мг): 152,5 |
| Жиры (г): 4,00 | Mg (мг): 18,75 |
| Углеводы (г): 4,38 | Fe (мг): 0,13 |
| Эн. ценность (ккал): 85,00 | C (мг): 0,75 |

Технология приготовления:

Упаковка сохранила форму.

Требования к качеству:

Внешний вид: йогурт в упаковке, целостность не нарушена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный виду йогурта.

Вкус: свойственный виду йогурта.

Запах: свойственный виду йогурта.

Технологическая карта кулинарного изделия № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делта плюс, 2015*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | | 1 порц | | 100 порц |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао - порошок | 4 | 4 | 0,400 | 0,400 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Вода | 110 | 110 | 11,000 | 11,000 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,000 | 2,000 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|----------------|
| Белки (г):6,56 | Ca (мг):133,33 |
| Жиры (г):1,34 | Mg (мг):25,56 |
| Углеводы (г):26,00 | Fe (мг):2,00 |
| Эн. ценность (ккал):125,11 | C (мг):1,33 |

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из гречневой крупы.

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Гречневая крупа | 50 | 50 | 5000 | 5,000 |
| Вода | 60 | 60 | 6,000 | 6,000 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Белки (г):8,48 | Ca (мг): 144,37 |
| Жиры (г):3,80 | Mg (мг): 44,33 |
| Углеводы (г):44,20 | Fe (мг): 2,32 |
| Эн. ценность (ккал):246 | C (мг):0,96 |

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, сахар засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, набухшие.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта кулинарного изделия № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из овсяной крупы.

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Мозильного и В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Овсяные хлопья Геркулес | 44 | 44 | 4,400 | 4,400 |
| Вода | 60 | 60 | 6,000 | 6,000 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Белки (г):8,88 | Ca (мг): 156,25 |
| Жиры (г):6,18 | Mg (мг): 71,05 |
| Углеводы (г):40,04 | Fe (мг): 2,07 |
| Эн. ценность (ккал):252 | C (мг):0,96 |

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, сахар засыпают подготовленную овсяную (геркулес) крупу и варят, помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, набухшие.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта кулинарного изделия № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из пшениной крупы.

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Мозильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пшено | 50 | 50 | 5000 | 5,000 |
| Вода | 60 | 60 | 6,000 | 6,000 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Белки (г):8,48 | Ca (мг): 144,37 |
| Жиры (г):3,80 | Mg (мг): 44,33 |
| Углеводы (г):44,20 | Fe (мг): 2,32 |
| Эн. ценность (ккал):246 | C (мг):0,96 |

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, сахар засыпают подготовленную пшеничную крупу и варят, помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, набухшие.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта кулинарного изделия № 174

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная из риса.

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая | 44 | 44 | 4,400 | 4,400 |
| Вода | 65 | 65 | 6,500 | 6,500 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Белки (г): 5,92 | Ca (мг): 128,27 |
| Жиры (г): 3,60 | Mg (мг): 36,46 |
| Углеводы (г): 42,82 | Fe (мг): 0,40 |
| Эн. ценность (ккал): 228,0 | C (мг): 0,96 |

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, набухшие.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта кулинарного изделия №302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая (гречневая).

Номер рецептуры: 302.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа гречневая | 69 | 69 | 6,900 | 6,900 |
| <i>Масса каши</i> | - | 145,5 | - | 14,550 |
| Масло сливочное | 5,25 | 5,25 | 0,525 | 0,525 |
| <i>Выход:</i> | - | 150 | - | 15,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Белки (г): 8,68 | Ca (мг):16,02 |
| Жиры (г): 9,72 | Mg (мг):135,83 |
| Углеводы (г): 38,7 | Fe (мг):4,57 |
| Эн. ценность (ккал): 276,75 | C (мг):- |

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость.

Зёрна крупы разделяются, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло – коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия №309

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом.

Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия (группы А) | 52,5 | 52,5 | 5,250 | 5,250 |
| <i>Масса отварных макарон</i> | - | 145,5 | - | 14,550 |
| Масло сливочное | 5,25 | 5,25 | 0,525 | 0,525 |
| <i>Выход:</i> | - | 150 | - | 15,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Белки (г): 5,60 | Ca (мг): 6,06 |
| Жиры (г): 8,15 | Mg (мг): 21,12 |
| Углеводы (г): 26,51 | Fe (мг): 1,12 |
| Эн. ценность (ккал): 201,45 | C (мг): - |

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия № 204

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов
 по продукции для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред,
 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М,:Де/1и плюс, 2015,-544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макароны | 52,5 | 52,5 | 5,250 | 5,250 |
| <i>Масса вареных макарон</i> | - | 150 | - | 15,000 |
| Сыр | 27,5 | 25 | 2,750 | 2,500 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| <i>Выход:</i> | - | 180 | - | 18,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Белки (г):12,18 | Ca (мг): 265,68 |
| Жиры (г):14,33 | Mg (мг): 18,29 |
| Углеводы (г):30,70 | Fe (мг): 1,11 |
| Эн. ценность (ккал):300,96 | C (мг): 0,20 |

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: Макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями).

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,000 | 1,000 |
| Выход: | - | 10 | - | 1,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|--------------|
| Белки (г): 0,08 | Са (мг): 2,4 |
| Жиры (г): 7,25 | Mg (мг): - |
| Углеводы (г): 0,13 | Fe (мг): 0,2 |
| Эн. ценность (ккал): 66 | С (мг):- |

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный виду масла.

Вкус: свойственный виду масла.

Запах: свойственный виду масла.

Технологическая карта кулинарного изделия №379

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делу плюс, 2015.-544с.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | | 1 порц | | 100 порц |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кофейный напиток | 5 | 5 | 0,500 | 0,500 |
| Вода | 120 | 120 | 12,000 | 12,000 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,000 | 2,000 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,000 | 10,000 |
| Выход: | - | 200 | - | 20,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Белки (г):3,17 | Ca (мг): 125,78 |
| Жиры (г):2,68 | Mg (мг): 14 |
| Углеводы (г):15,95 | Fe (мг): 0,13 |
| Эн. ценность (ккал):100,6 | C (мг): 1,3 |

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипячёное молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипячёного молока.

Технологическая карта кулинарного изделия №210

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо | 2,8шт | 112 | 280шт | 11,200 |
| Молоко | 42 | 42 | 4,200 | 4,200 |
| Масло сливочное | 5,6 | 5,6 | 0,560 | 0,560 |
| <i>Выход</i> | - | 150 | - | 15,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Белки (г): 13,94 | Ca (мг): 289,65 |
| Жиры (г): 24,83 | Mg (мг): 16,14 |
| Углеводы (г): 2,64 | Fe (мг): 2,64 |
| Эн. ценность (ккал): 289,65 | C (мг): 0,26 |

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают согласно требованиям СанПиНа. Сырые яйца соединяют с молоком, солят, смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. Готовый омлет нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто - желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, масло сливочное.

Запах: свежих жареных яиц, масло сливочное.

Технологическая карта кулинарного изделия № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 115,5 | 114 | 11,550 | 11,400 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 1,200 | 1,200 |
| Сахар | 12 | 12 | 1,200 | 1,200 |
| Яйцо | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Изюм | 15,3 | 15 | 1,530 | 1,500 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Ванилин | 0,03 | 0,03 | 0,003 | 0,003 |
| Сухари | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Сметана | 6 | 6 | 0,600 | 0,600 |
| Выход: | - | 150 | - | 15,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Белки (г): 22,89 | Ca (мг): 0,04 |
| Жиры (г): 16,17 | Mg (мг): 36,27 |
| Углеводы (г): 36,33 | Fe (мг): 1,59 |
| Эн. ценность (ккал): 383,58 | C (мг): 0,33 |

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлаждают заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до однородной густой пены и вводят в массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин, затем нарезают на порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Технологическая карта кулинарного изделия № 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов по продукции для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред, М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М,:Де/1и плюс, 2015,-544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 171 | 129 | 17,100 | 12,900 |
| Молоко | 24 | 22,5 | 2,400 | 2,250 |
| Масло сливочное | 5,25 | 5,25 | 525 | 525 |
| <i>Выход:</i> | - | 150 | - | 15,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Белки (г): 3,06 | Ca (мг): 36,98 |
| Жиры (г): 4,80 | Mg (мг): 27,75 |
| Углеводы (г): 20,44 | Fe (мг): 1,01 |
| Эн. ценность (ккал): 137,25 | C (мг): 18,16 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия №330

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 3,75 | 3,75 | 0,375 | 0,375 |
| Мука пшеничная | 1,1 | 1,1 | 0,110 | 0,110 |
| Вода | 11,25 | 11,25 | 1,125 | 1,125 |
| <i>Масса белого соуса</i> | - | 11,25 | - | 3,750 |
| Выход: | - | 15 | - | 1,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|---------------|
| Белки (г): 0,21 | Ca (мг): 4,10 |
| Жиры (г): 0,75 | Mg (мг): 0,79 |
| Углеводы (г): 0,88 | Fe (мг): 0,03 |
| Эн. ценность (ккал): 11,12 | C (мг): 0,01 |

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло – кремового цвета, не допускается пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло - кремового.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия №330

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛти плюс, 2015. - 544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 1,250 | 1,250 |
| Мука пшеничная | 3,75 | 3,75 | 0,370 | 0,370 |
| Вода | 37,5 | 37,5 | 3,750 | 3,750 |
| Масса белого соуса | - | 37,5 | - | 3,750 |
| Выход: | - | 50 | - | 5,000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|----------------------------|----------------|
| Белки (г): 0,70 | Ca (мг): 13,65 |
| Жиры (г): 2,50 | Mg (мг): 2,64 |
| Углеводы (г): 2,93 | Fe (мг): 0,10 |
| Эн. ценность (ккал): 37,05 | C (мг): 0,02 |

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло – кремового цвета, не допускается пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло - кремового.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов** - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 544с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сыр российский | 16 | 15 | 1,600 | 1,500 |
| или голландский | 16,5 | 15 | 1,650 | 1,500 |
| или костромской | 15,5 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Выход: | - | 15 | - | 1,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|---------------|
| Белки (г): 3,48 | Ca (мг): 132 |
| Жиры (г): 4,43 | Mg (мг): 5,25 |
| Углеводы (г): - | Fe (мг): 0,15 |
| Эн. ценность (ккал): 54 | C (мг): 0,11 |

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. за 30-40 мин. до отпуска, хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствующий виду сыра.

Вкус: соответствующий виду сыра.

Запах: соответствующий виду сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (груши свежие).

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|--------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Груши свежие | 100 | 100 | 1,000 | 1,000 |
| <i>Выход</i> | - | <i>100</i> | - | <i>1,000</i> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|---------------------------|----------------|
| Белки (г):0,40 | Ca (мг): 19,00 |
| Жиры (г):0,30 | Mg (мг): 12,00 |
| Углеводы (г):10,30 | Fe (мг): 2,30 |
| Эн. ценность (ккал):47,00 | C(мг):5,00 |

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, удаляют плодоножку, сорные примеси, тщательно промывают проточной холодной водой. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (яблоки свежие).

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|--------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки | 100 | 100 | 1,000 | 1,000 |
| <i>Выход</i> | - | <i>100</i> | - | <i>1,000</i> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|---------------------------|----------------|
| Белки (г):0,40 | Ca (мг): 16,00 |
| Жиры (г):0,40 | Mg (мг): 9,00 |
| Углеводы (г):9,80 | Fe (мг): 2,20 |
| Эн. ценность (ккал):47,00 | C(мг):10,00 |

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, удаляют плодоножку, сорные примеси, тщательно промывают проточной холодной водой. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов

Технологическая карта кулинарного изделия № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник **технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛти плюс, 2015

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|------------|--------------------|
| | | 1 порц | | 100 порц |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай-заварка | 50 | 50 | 5,000 | 5,000 |
| № 375 | | | | |
| Чай высшего или 1 сорта | 0,5 | 0,5 | 0,050 | 0,050 |
| Вода | 216 | 216 | 21,600 | 21,600 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Лимон свежий | 8 | 7 | 0,800 | 0,700 |
| Вода | 150 | 150 | 15,000 | 15,000 |
| <i>Выход:</i> | - | 200/15/7 | - | 20,000/1,500/0,700 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------------------|---------------|
| Белки (г): 0,13 | Ca (мг): 14,2 |
| Жиры (г): 0,02 | Mg (мг): 2,4 |
| Углеводы (г): 15,20 | Fe (мг): 0,36 |
| Эн. ценность (ккал): 62 | C (мг): 2,83 |

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками или дольками, кладут в стакан.

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия №376

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|
| | Брутто, г | 1 порц Нетто, г | Брутто, кг | 100 порц Нетто, кг |
| Чай-заварка | 50 | 50 | 5,000 | 5,000 |
| № 375 | | | | |
| Чай высшего или 1 сорта | 0,5 | 0,5 | 0,500 | 0,500 |
| Вода | 150 | 150 | 15,000 | 15,000 |
| <i>Выход:</i> | - | 200 | - | 20,000 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,500 | 1,500 |
| Вода | 150 | 150 | 15,000 | 15,000 |
| <i>Выход:</i> | - | 200/15 | - | 20,000/1,500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|------------------------|---------------|
| Белки (г):0,07 | Ca (мг): 11,1 |
| Жиры (г): 0,02 | Mg (мг): 1,4 |
| Углеводы (г):15,0 | Fe (мг): 0,28 |
| Эн. ценность (ккал):60 | C (мг): 0,03 |

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл.заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.