

**Технологические карты
Обеды для учащихся 1-4 классов**

[Введите текст]

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бефстроганов	4
Технологическая карта кулинарного изделия №294	5
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты (биточки)	5
Технологическая карта кулинарного изделия № 84	6
Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с картофелем,	6
Технологическая карта кулинарного изделия № 81	7
Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со сметаной.	7
Технологическая карта кулинарного изделия № 81	8
Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с курицей и сметаной.	8
Технологическая карта кулинарного изделия №260	9
Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш	9
Технологическая карта кулинарного изделия № 259	10
Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по – домашнему (из постной свинины)	10
Технологическая карта кулинарного изделия № б/н	11
Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая (промышленного производства)	11
Технологическая карта кулинарного изделия № 321	12
Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.	12
Технологическая карта кулинарного изделия №125	13
Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной	13
Технологическая карта кулинарного изделия №302	14
Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая (гречневая).	14
Технологическая карта кулинарного изделия № 345	15
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод (вишня)	15
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348	16
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	16
Технологическая карта кулинарного изделия №388	17
Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника	17
Технологическая карта кулинарного изделия № 349	18
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов	18

Технологическая карта кулинарного изделия № 345	19
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод	19
Технологическая карта кулинарного изделия №234	20
Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные	20
Технологическая карта кулинарного изделия № 290	21
Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица тушеная в соусе	21
Технологическая карта кулинарного изделия №309	22
Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные с маслом.	22
Технологическая карта кулинарного изделия № 345	23
Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод (клюквы)	23
Технологическая карта кулинарного изделия № 71	24
Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие	24
Технологическая карта кулинарного изделия № 70	25
Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные соленые	25
Технологическая карта кулинарного изделия № 291	26
Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы	26
Технологическая карта кулинарного изделия № 312	27
Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное	27
Технологическая карта кулинарного изделия №96	28
Технологическая карта кулинарного изделия № 304	29
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной	29
Технологическая карта кулинарного изделия №305	30
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный	30
Технологическая карта кулинарного изделия № 227	31
Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная	31
Технологическая карта кулинарного изделия №47	32
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты	32
Технологическая карта кулинарного изделия № 43	33
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из овощей	33
Технологическая карта кулинарного изделия №52	34
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с маслом	34
Технологическая карта кулинарного изделия №98	35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой	35
Технологическая карта кулинарного изделия №99	36
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной с фрикадельками	36
Технологическая карта кулинарного изделия №99	37
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной	37
Технологическая карта кулинарного изделия №106	38
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбой	38
Технологическая карта кулинарного изделия №119	39
Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми	39
Технологическая карта кулинарного изделия № 278	40
Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из птицы	40
Технологическая карта кулинарного изделия № 278	41
Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели (свинина	41
Технологическая карта кулинарного изделия №88	42
Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем и мясом	42

Технологическая карта кулинарного изделия №250

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Бефстроганов*

Номер рецептуры: 250

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
Говядина	74	64,4	7,400	6,440
Лук репчатый	23,2	19,2	2,320	1,920
Масло растительное	5,6	5,6	0,560	0,560
<i>Масса лука пассерованного</i>	-	9,6	-	0,960
Мука пшеничная	3,2	3,2	0,320	0,320
Сметана	18,4	18,4	1,840	1,840
Масса жареного мяса	-	40	40	4,000
Масса соуса с луком	-	40	40	4,000
Выход	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):12,16	Ca (мг): 34,66
Жиры (г):36,96	Mg (мг): 35,92
Углеводы (г):8,19	Fe (мг): 3,84
Эн. ценность (ккал): 232	C (мг):1,18

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковородку с маслом разогретым, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассированной без жира муки и сметаны приготавливают соус. В соус кладут слегка пассерованный и припущенный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложено горкой.

Консистенция: мяса – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – сероватый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

Технологическая карта кулинарного изделия №294

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты (биточки) рубленые 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	Ca (мг): 47,82
Жиры (г):13,41	Mg (мг): 17,76
Углеводы (г):13,02	Fe (мг): 2,90
Эн. ценность (ккал):228,8	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 № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с картофелем, фасолью и мясом.

Номер рецептуры: 84

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
Свекла	50	40	5,000	4,000
Картофель	33,25	20	3,325	2,000
Фасоль	10	10	1,000	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	7,5	7,5	0,750	0,750
Масло растительное	5	5	0,500	0,500
Чеснок	1	1	0,100	0,100
Сахар	1,5	1,5	0,150	0,150
Вода	200	200	20,000	20,000
Говядина	23	20	2,300	2,000
<i>Выход</i>	-	250/12,5 ¹	-	25,000

¹ масса готового мяса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,56/4,28	Ca (мг): 54,18/2,07
Жиры (г): 5,12/3,68	Mg (мг): 34,45/5,06
Углеводы (г): 14,17/-	Fe (мг): 1,7/5,06
Эн. ценность (ккал): 127,75/50,14	C (мг): 6,7/-

Технология приготовления:

Из мяса готовят бульон, порционируют при раздаче. В кипящую бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чесноком и доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла и овощи и фасоль мягкие.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ со сметаной.

Номер рецептуры: 81

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
Свекла	50	40	5,000	4,000
Капуста свежая	37,5	30	2,700	2,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	7,5	7,5	750	750
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Вода	200	200	20,000	20,000
Сметана	10	10	1,000	1,000
<i>Выход</i>	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,60/0,26	Ca (мг): 52,53/11,60
Жиры (г): 4,86/1,50	Mg (мг): 23,13/0,90
Углеводы (г): 8,56/0,36	Fe (мг): 1,1/0,02
Эн. ценность (ккал): 91,25/16,20	C (мг): 10,93/0,04

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи - сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с курицей и сметаной.

Номер рецептуры: 81

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
Свекла	50	40	5,000	4,000
Капуста свежая	37,5	30	2,700	2,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	7,5	7,5	750	750
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Вода	200	200	20,000	20,000
Сметана	5	5	0,500	0,500
Куриная грудка	18	17	1,800	1,700
<i>Выход</i>	-	250/12,5 ¹	-	25,000

¹мясо вареной куриной грудки

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,60/4,25/0,13	Ca (мг): 52,53/1,44/5,80
Жиры (г): 4,86/0,35/0,75	Mg (мг): 23,13/15,48/0,45
Углеводы (г): 8,56/0,08/0,18	Fe (мг): 1,1/0,26/0,01
Эн. ценность (ккал): 91,25/20,34/8,10	C (мг): 10,93/0,33/0,02

Технология приготовления:

Из куриной грудки готовим бульон, при подаче отбирают от кожи и костей. В кипящую воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи - сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия №260

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: 260

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
Говядина	74	64,4	7,400	6,440
Масло растительное	4	4	0,400	0,400
Лук репчатый	9,6	8	0,960	0,800
Томатное пюре	6	6	0,600	0,600
Мука	1,6	1,6	0,160	0,160
Масса тушеного мяса	-	40	40	4,000
Масса соуса	-	40	40	4,000
Выход	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 11,64	Ca (мг): 17,45
Жиры (г): 13,43	Mg (мг): 17,62
Углеводы (г): 2,31	Fe (мг): 2,45
Эн. ценность (ккал): 176,80	C (мг): 0,74

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50г на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассированные или припущенные лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. Отпускают вместе с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом гарнир.

Консистенция: мяса – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия № 259

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по – домашнему (из постной свинины)

Номер рецептуры: 259

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. - 544с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (постная)	104	89	10,400	8,900
Картофель с 01.09-31.10	149	112	14,900	11,200
С 01.11-31.12	160	112	16,000	11,200
С 01.01-28.02	172	112	17,200	11,200
С 1.03	187	112	18,700	11,200
Лук репчатый	13,4	11,2	1,340	1,120
Томатное пюре	6,7	6,7	0,670	0,670
Масло растительное	6,7	6,7	0,670	0,670
Масса отварного мяса	-	60	-	6,000
Масса готовых овощей	-	140	-	14,000
Выход:	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 14,06	Ca (мг): 32,79
Жиры (г): 33,71	Mg (мг): 48,96
Углеводы (г): 18,95	Fe (мг): 3,84
Эн. ценность (ккал): 437,71	C (мг): 7,73

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая.

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящими в блюдо.

Запах: свойственный продуктам входящими в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия № б/н

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: б/н

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
Икра кабачковая (промышленная)	61	60	6.100	6.000
Выход:	-	60	-	6,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,64	Ca (мг): 54,56
Жиры (г): 4,31	Mg (мг): 3,62
Углеводы (г): 8,73	Fe (мг): 0,44
Эн. ценность (ккал): 80,28	C (мг): 2,81

Технология приготовления:

Банки с икрой моют, обтирают ветошью, затем вскрывают. Раскладывают непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия № 321

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.

Номер рецептуры: 321

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
Капуста белокочанная	214,5	171	21,450	17,100
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Морковь	3,75	3	0,375	0,300
Лук репчатый	7,2	6	0,720	0,600
Томатное пюре	9	9	0,900	0,900
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	4,5	4,5	0,450	0,450
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,180	0,180
Сахар	4,5	4,5	0,450	0,450
Перец чёрный горошком	0,003	0,003	0,003	0,003
Лавровый лист	0,015	0,015	0,002	0,002
<i>Выход:</i>	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,10	Ca (мг): 83,18
Жиры (г): 4,86	Mg (мг): 30,98
Углеводы (г): 14,14	Fe (мг): 1,12
Эн. ценность (ккал): 112,65	C (мг): 25,74

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.
Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с аромата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия №125

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной

Номер рецептуры: 125

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. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель по 1 сентября	187,5	150	18,750	15,000
с 1 сентября по 31 октября	205,5	150	20,550	15,000
с 1 ноября по 31 декабря	214,5	155	21,450	15,500
с 1 января по 28-29 февраля	231	155	23,100	15,500
с 1 марта	246	155	24,600	15,500
Масло сливочное	5	5	0,500	0,500
Выход	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,89	Ca (мг): 19,51
Жиры (г): 5,66	Mg (мг): 29,03
Углеводы (г): 19,99	Fe (мг): 1,17
Эн. ценность (ккал): 150,00	C (мг): 20,6

Технология приготовления:

Очищенный, нарезанный (дольками или кубиком) картофель кладут в кипящую соленую воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячей поверхности плиты. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель одного размера.

Консистенция; рыхлая или умеренно плотная.

Цвет: от белого до светло – кремового.

Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый.

Запах: картофеля, масла сливочного.

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 подсолённую 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 № 345

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод (вишня)

Номер рецептуры: 345

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.:ДелПи плюс, 2015. - 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня замороженная	20	20	2,000	2,000
Сахар-песок	24	24	2,400	2,400
Вода	180	180	18,000	18,000
<i>Выход</i>	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,52	Ca (мг): 23,7
Жиры (г):0,90	Mg (мг): 13,42
Углеводы (г):28,86	Fe (мг): 0,71
Эн. ценность (ккал):122,6	C (мг): 27,6

Технология приготовления:

В горячий сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар доводят до кипения, проваривают 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: ягоды сохранил форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Вкус: сладко- кисловатый, с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: типичный для вареных ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)

Номер рецептуры: 348

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
Изюм	20	20	2,000	2,000
Сахар-песок	10	10	1,000	1,000
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,020	0,020
Вода	200	200	20,000	20,000
Выход	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,35	Ca (мг): 20,32
Жиры (г): 0,08	Mg (мг): 8,12
Углеводы (г): 29,85	Fe (мг): 0,45
Эн. ценность (ккал):122,2	C (мг): -

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности, изюм 5 – 10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изюм сохранил форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия №388

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388.

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
Плоды шиповника сушеные	20	20	2	2
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
<i>Выход</i>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,68	Ca (мг): 21,34
Жиры (г):0,28	Mg (мг): 3,44
Углеводы (г):20,76	Fe (мг): 0,563
Эн. ценность (ккал):88,20	C (мг): 100,0

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из не окисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно - красный.

Вкус: кисло – сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технологическая карта кулинарного изделия № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

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
Смесь сухофруктова	20	20	2,000	2,000
Сахар-песок	20	20	2,000	2,000
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,020	0,020
Вода	200	200	20,000	20,000
<i>Выход</i>	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,66	Ca (мг): 32,48
Жиры (г):0,09	Mg (мг): 17,46
Углеводы (г):32,01	Fe (мг): 0,69
Эн. ценность (ккал): 132,8	C (мг): 0,73

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранил форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия № 345

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод

Номер рецептуры: 345

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
Черная смородина	20	20	2,000	2,000
Сахар-песок	24	24	2,400	2,400
Вода	180	180	18,000	18,000
<i>Выход</i>	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,52	Ca (мг): 23,7
Жиры (г):0,90	Mg (мг): 13,42
Углеводы (г):28,86	Fe (мг): 0,71
Эн. ценность (ккал):122,6	C (мг): 27,6

Технология приготовления:

В горячий сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар доводят до кипения, проваривают 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: ягоды сохранил форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Вкус: сладко- кисловатый, с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: типичный для вареных ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия №234

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты или биточки рыбные*

Номер рецептуры: 234.

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
Минтай	112	53	11,200	5,300
Батон нарезной	14,4	14,4	1,440	1,440
Молоко	21	21	2,100	2,100
Сухари	8	8	0,800	0,800
<i>Масса полуфабриката</i>		92,8	-	9,280
Масло растительное	8	8	0,800	0,800
<i>Выход:</i>	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):10,34	Ca (мг):57,49
Жиры (г):6,56	Mg (мг):33,20
Углеводы (г):12,56	Fe (мг):1,17
Эн. ценность (ккал):150,01	C (мг):0,51

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым батоном нарезным, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты (50г) или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица тушеная в соусе

Номер рецептуры: 290

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
Окорочка куриные	79	71	7,900	7,100
Масло растительное	2	2	0,200	0,200
<i>Масса жареных окорочков</i>	-	50	-	5,000
Соус №331	-	30	-	3,000
Сметана	7,5	7,5	0,750	0,750
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,225	0,225
Вода	22,5	22,5	2,250	2,250
Томатное пюре	3	3	0,300	0,300
<i>Выход:</i>	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 8,87	Ca (мг): 23,87
Жиры (г): 18,01	Mg (мг): 12,48
Углеводы (г): 2,81	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал): 128	C (мг): 0,53

Технология приготовления:

Подготовленные куриные окорочка, обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы – золотистый, соуса - розовый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

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. - 544с.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (группы А) вермишель	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	Са (мг): 6,06
Жиры (г): 8,15	Mg (мг): 21,12
Углеводы (г): 26,51	Fe (мг): 1,12
Эн. ценность (ккал): 201,45	С (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 № 345

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Компот из ягод (клюквы)*

Номер рецептуры: 345

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.:ДелПи плюс,2015.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква замороженная	20	20	2,000	2,000
Сахар-песок	24	24	2,400	2,400
Вода	180	180	18,000	18,000
<i>Выход</i>	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,52	Ca (мг): 23,7
Жиры (г):0,90	Mg (мг): 13,42
Углеводы (г):28,86	Fe (мг): 0,71
Эн. ценность (ккал):122,6	C (мг): 27,6

Технология приготовления:

В горячий сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар доводят до кипения, проваривают 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: ягоды сохранил форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компот – жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам в сиропе.

Вкус: сладко- кисловатый, с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: типичный для вареных ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: 71

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
Огурцы свежие	63	60	6,300	6,000
Или помидоры свежие	71	60	7,100	6,000
Выход	-	60	-	6,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,42/0,66	Ca (мг): 10,2/8,4
Жиры (г): 0,06/0,12	Mg (мг): 8,4/12,00
Углеводы (г): 1,14/2,28	Fe (мг): 0,30/0,54
Эн. ценность (ккал): 7,2/13,2	C (мг): 2,94/10,50

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры – целые.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: свежих огурцов и помидоров.

Запах: свежих огурцов и помидоров.

Технологическая карта кулинарного изделия № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные соленые

Номер рецептуры: 70

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
Огурцы соленые	66	60	6,600	6,000
Выход	-	60	-	6,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,48	Ca (мг): 13,80
Жиры (г):0,06	Mg (мг): 8,40
Углеводы (г):1,02	Fe (мг): 0,36
Эн. ценность (ккал):6,00	C (мг): 2,10

Технология приготовления:

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – оливковый.

Вкус: соленых огурцов.

Запах: соленых огурцов, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия № 291

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Плов из птицы*

Номер рецептуры: 291

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
Мясо птицы (грудка куриная)	85	82	8,500	8,200
<i>Масса тушеной птицы</i>	-	<i>60</i>	-	<i>6,000</i>
Масло растительное	9,8	9,8	0,980	0,980
Морковь до 1 января	13,75	11	1,375	1,100
С 1 января	14,6	11	1,460	1,100
Лук репчатый	11,2	10	1,120	1,000
Томатное пюре	7	7	0,700	0,700
Крупа рисовая	49	49	4,900	4,900
<i>Масса готового риса с овощами</i>	-	<i>140</i>	-	<i>14,000</i>
Выход:	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):16,95	Ca (мг):46,35
Жиры (г):10,47	Mg (мг):54,04
Углеводы (г):35,73	Fe (мг):1,97
Эн. ценность (ккал):305,33	C (мг):6,03

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции (по одному куску на порцию), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре предварительно прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требование к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса-серый, риса и овощей от светло до темно оранжевого.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия № 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур
но продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред,
М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,-М.:Де/Ли 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 №96

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Рассольник ленинградский с курицей.*

Номер рецептуры: 96.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на производство 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
Картофель	100	75	10,000	7,500
Крупа перловая	5	5	0,500	0,500
Лук репчатый	6	5	0,600	0,500
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Огурцы соленые	16,75	15	1,675	1,500
Масло растительное	5	5	0,500	0,500
Вода	187,5	187,5	18,750	18,750
Куриная грудка	18	17	1,800	1,700
<i>Выход</i>	-	<i>250/12,5¹</i>	-	<i>25,000</i>

¹ масса вареной куриной грудки

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,02/4,25	Ca (мг): 29,15/1,44
Жиры (г): 5,09/0,35	Mg (мг): 24,18/15,48
Углеводы (г): 11,98/0,08	Fe (мг) 0,93/0,26
Эн. ценность (ккал): 107,25/20,34	C (мг): 8,3/0,33

Технология приготовления:

Из куриной грудки готовят бульон, при подаче отбирают от кожи и костей. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Технологическая карта кулинарного изделия № 304

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 304.

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. -544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,400	5,400
Масло сливочное	6,75	6,75	0,675	0,675
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,65
Жиры (г):5,37
Углеводы (г):36,68
Эн. ценность (ккал): 209,7

Ca (мг):1,37
Mg (мг):16,34
Fe (мг):0,53
C (мг):-

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко

разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до

кремового.

Вкус: отварного риса с

маслом.

Запах: отварного риса с

маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия №305

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 305

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
Рис	52,5	52,5	5,250	5,250
Вода	-	110,25	-	11,025
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): 3,64	Ca (мг): 2,42
Жиры (г): 4,30	Mg (мг): 19,01
Углеводы (г): 36,66	Fe (мг): 0,51
Эн. ценность (ккал): 199,95	C (мг): -

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла. Предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: мягкая, рассыпчатая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия № 227

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная

Номер рецептуры: 227

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
Рыба минтай неразделанный	162	97,6	16,200	9,760
Лук репчатый	4,8	3,2	0,480	0,320
Масло сливочное	8	8	0,800	0,800
<i>Выход</i>	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 12,45	Са (мг): 11,24
Жиры (г): 5,98	Mg (мг): 33,33
Углеводы (г): 0,67	Fe (мг): 0,65
Эн. ценность (ккал): 106,18	C (мг): 0,61

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук и припускают 10 – 15 минут. При отпуске поливают маслом

Требования к качеству:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло - серый.

Вкус: рыбы в сочетании с маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный с ароматом масла.

Технологическая карта кулинарного изделия №47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты

Номер рецептуры: 47

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
Капуста квашенная	69,42	48,6	6,942	4,860
Лук репчатый	7,14	6	0,714	0,600
Сахар	3	3	0,300	0,300
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
Выход	-	60	-	6,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,02	Ca (мг): 31,35
Жиры (г): 3,00	Mg (мг): 9,61
Углеводы (г): 5,07	Fe (мг): 0,40
Эн. ценность (ккал): 51,42	C (мг): 11,89

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: умеренно-соленый, квашеной капусты, приятно – кисловатый со слегка ощутимой сладостью.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из овощей

Номер рецептуры: 43

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
Капуста белокочанная	47,4	22,2 ¹	4,740	2,220
Помидоры свежие	16,26	13,80	1,626	1,380
Огурцы свежие	17,28	13,80	1,728	1,380
Яйцо	-	7,2	-	0,720
Масло растительное	3,6	3,6	0,360	0,360
<i>Выход:</i>	-	60	-	6,000

¹масса припущенной белокочанной капусты

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,56
Жиры (г): 4,43
Углеводы (г): 1,94
Эн. ценность (ккал): 53,88

Ca (мг): 19,93
Mg (мг): 9,03
Fe (мг): 0,52
C (мг): 10,37

Технология приготовления:

Белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками, яйца варят, затем мелко рубят и все перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом растительным. Салат можно готовить без яйца.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с капустой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: капусты – мягкая, овощей сочная, упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Технологическая карта кулинарного изделия №52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с маслом

Номер рецептуры: 52

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
Свекла отварная	72,7	57 ¹	7,270	5,700 ¹
Масло растительное	3,6	3,6	0,360	0,360
Выход	-	60	-	6,000

¹ Масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,85	Ca (мг): 21,28
Жиры (г): 3,61	Mg (мг): 12,42
Углеводы (г): 4,96	Fe (мг): 0,79
Эн. ценность (ккал): 55,68	C (мг): 3,99

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске салат заправляют маслом растительным

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно-соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Технологическая карта кулинарного изделия №98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры: 98.

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 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	37,5	30	3,750	3,000
Картофель	33,25	25	3,325	2,500
Крупа: перловая	10	10	1,000	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Масло растительное	5	5	500	500
Вода	212,5	212,5	21,250	21,250
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,48	Ca (мг): 35,88
Жиры (г): 4,92	Mg (мг): 14,18
Углеводы (г): 6,09	Fe (мг): 0,58
Эн. ценность (ккал): 76,25	C (мг): 9,88

Технология приготовления:

Крупу (перловую) промывают сначала в тёплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассированные или припущенные овощи.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиком, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей крупы умеренно солёный.

Запах: овощей и крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия №99

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной с фрикадельками

Номер рецептуры: 99

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
Капуста белокочанная	25	20	2,500	2,000
Картофель	66,8	50	6,680	5,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	1,125	0,750
Масло растительное	5	5	0,500	0,500
Вода	187,5	187,5	18,750	18,750
<i>Фрикадельки мясные №105</i>	-	20	-	2,000
Свинина (нежирная)	26,7	22,8	2,670	2,280
Лук репчатый	2,4	2	0,240	0,200
Вода	2	2	0,200	0,200
Яйцо	1/25шт.	1,6	4шт.	0,160
Выход	-	250/20	-	25,000/2,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,59/0,18	Ca (мг): 34,85/2,38
Жиры (г): 4,99/0,22	Mg (мг): 20,75/2,37
Углеводы (г): 9,15/1,23	Fe (мг): 0,78/0,09
Эн. ценность (ккал): 95,25/8,48	C (мг): 10,38/0,89

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Приготовление фрикаделек: Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырым яйцом, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. При отпуске кладут в суп.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана соломкой; морковь, лук, картофель – дольками, фрикадельки в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: овощи мягкие, но не переваренные, фрикадельки мягкие, нежные.

Цвет: жира на поверхности – светло-оранжевый; овощей натуральный, фрикаделек - серый.

Вкус: соответствует продуктам, входящим в состав.

Запах: соответствует продуктам, входящим в состав.

Технологическая карта кулинарного изделия №99

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной

Номер рецептуры: 99

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
Капуста белокочанная	25	20	2,500	2,000
Картофель	66,8	50	6,680	5,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	1,125	0,750
Масло растительное	5	5	0,500	0,500
Вода	187,5	187,5	18,750	18,750
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,59	Ca (мг): 34,85
Жиры (г): 4,99	Mg (мг): 20,75
Углеводы (г): 9,15	Fe (мг): 0,78
Эн. ценность (ккал): 95,25	C (мг): 10,38

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана соломкой; морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переваренные.

Цвет: жира на поверхности – светло-оранжевый; овощей натуральный.

Вкус: капусты, картофеля, овощей, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия №106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбой

Номер рецептуры: 106

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
Картофель	133,25	100	13,325	10,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	2,5	2,5	0,250	0,250
Масло растительное	2,5	2,5	0,250	0,250
Вода	175	175	17,500	17,500
Рыба минтай	51	30,5	5,100	3,050
Выход	-	250/25	-	25,000/2,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,20	Ca (мг): 24,18
Жиры (г): 2,78	Mg (мг): 29,35
Углеводы (г): 61,58	Fe (мг): 1,1
Эн. ценность (ккал): 15,40	C (мг): 10,08

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, отварную рыбу, соль. Рыбу отваривают отдельно, отбирают от костей, бульон процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиком, разварились, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие.

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

Вкус: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия №119

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми

Номер рецептуры: 119

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
Горох колотый	35,25	35	3,525	3,500
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	17,75	15	1,775	1,500
Масло растительное	5	5	0,500	0,500
Вода	200	200	20,000	20,000
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):7,80	Ca (мг): 53,03
Жиры (г):48,02	Mg (мг): 37,03
Углеводы (г):15,94	Fe (мг): 2,68
Эн. ценность (ккал):552,25	C (мг): 1,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные бобовые. За 10-12 минут до окончания варки добавляют пассированные овощи (лук и морковь) и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: горох разварен.

Консистенция: супа - пюреобразная.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: овощей и бобовых.

Технологическая карта кулинарного изделия № 278

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели из птицы*

Номер рецептуры: 278.

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 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриная грудка	39	38	3,900	3,800
Батон нарезной	8	8	0,800	0,800
Молоко	12	12	1,200	1,200
Лук репчатый	24	20	2,400	2,000
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
<i>Масса пассированного лука</i>	-	10	-	1,000
Мука пшеничная	4	4	0,400	0,400
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	7,100
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	6,000
Соус № 331:		20		2,000
Сметана	5	5	0,500	0,500
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,150	0,150
Вода	15	15	1,500	1,500
Томатное пюре	2	2	0,200	0,200
<i>Выход: с соусом</i>	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 11,29	Ca (мг): 55,4
Жиры (г): 8,26	Mg (мг): 42,3
Углеводы (г): 10,82	Fe (мг): 0,97
Эн. ценность (ккал): 163,31	C (мг): 3,44

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3- 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

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

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав.

Технологическая карта кулинарного изделия № 278

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели (свинина нежирных сортов)

Номер рецептуры: 278.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (нежирная)	45	38	4,500	3,800
Батон нарезной	8	8	0,800	0,800
Молоко	12	12	1,200	1,200
Лук репчатый	24	20	2,400	2,000
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
<i>Масса пассированного лука</i>	-	10	-	1,000
Мука пшеничная	4	4	0,400	0,400
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	7,100
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60	-	6,000
Соус № 331:		20		2,000
Сметана	5	5	0,500	0,500
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,150	0,150
Вода	15	15	1,500	1,500
Томатное пюре	2	2	0,200	0,200
<i>Выход: с соусом</i>	-	80	-	8,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 9,58	Ca (мг): 33,00
Жиры (г): 11,35	Mg (мг): 21,76
Углеводы (г): 9,35	Fe (мг): 3,75
Эн. ценность (ккал): 180,36	C (мг): 1,08

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3- 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

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

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в состав.

Технологическая карта кулинарного изделия №88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем и мясом

Номер рецептуры: 88.

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
Капуста белокочанная	63	50	6,300	5,000
Картофель	40	30	4,000	3,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	2,5	2,5	250	250
Масло растительное	5	5	500	500
Вода	200	200	20,000	20,000
Говядина	23	20	2,300	2,000
<i>Выход</i>	-	<i>250/12,5¹</i>	-	<i>25,000</i>

¹Масса вареной говядины

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,77/4,28	Ca (мг): 49,25/2,07
Жиры (г): 4,95/3,68	Mg (мг): 22,13/5,06
Углеводы (г): 7,90/-	Fe (мг): 0,83/0,63
Эн. ценность (ккал): 89,75/50,14	C (мг): 15,78/-

Технология приготовления:

Из мяса готовим бульон, готовое мясо добавляем при порционировании. Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляю прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками; морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: жёлто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам, капусты.