

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,6	10	1,06	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	10,28
Энергетическая ценность, ккал	88,80

Технология приготовления:

На ломтик батона кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде. Бутерброд подают на пирожковой тарелке. Температура при раздаче не выше 14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и батона

Запах: свойственный свежим продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 38

Наименование изделия: КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ
Номер рецептуры: ТК № 38
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,143	28,143	2,81	2,81
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	35,357	35,357	3,54	3,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130	13	13
САХАР ПЕСОК	10,714	10,714	1,07	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	11,25	9	1,13	0,9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95
Жиры, г	5,89
Углеводы, г	21,53
Энергетическая ценность, ккал	172,75

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет. За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное и прокипяченное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче горячую кашу поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах соответствуют наименованию каши и кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 9

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ
Номер рецептуры: ТК № 9
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,6	3,6	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0,67	0,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,17
Жиры, г	2,48
Углеводы, г	13,02
Энергетическая ценность, ккал	55,25

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура при раздаче не ниже 75 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 10

Наименование изделия: АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК № 10
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,25	100	14,93	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,10
Энергетическая ценность, ккал	43,00

Технология приготовления:

Апельсины промывают, очищают от кожуры. Нарезают кружочками или делят на дольки.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на десертной тарелке. Температура при раздаче не выше 20 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов .
Консистенция: сочная.
Цвет: оранжевый.
Вкус: кисло-сладкий, приятный.
Запах: апельсинов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2.5 % ЖИРНОСТИ**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	211	21,1	21,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,79
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	13,07
Энергетическая ценность, ккал	90,76

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура при раздаче 12-14 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,01	49,5	5	4,95
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,25	0,25	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39
Жиры, г	1,05
Углеводы, г	1,21
Энергетическая ценность, ккал	15,78

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более 30 минут. Температура при раздаче не более 14°C .

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.

Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, нежесткими семенами.

Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 39

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ
Номер рецептуры: ТК № 39
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСР 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,08	21,5	3,31	2,15
с 01.03 по 31.07	35,83	21,5	3,58	2,15
с 01.08 по 31.08	26,88	21,5	2,69	2,15
с 01.09 по 31.10	28,67	21,5	2,87	2,15
с 01.11 по 31.12	30,71	21,5	3,07	2,15
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,6	12,5	1,26	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,8	109,8	10,98	10,98
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		20		2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38,09	31,995	3,809	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,45	0,45	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,95	0,9	0,1	0,09
Выход: 180/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,83
Жиры, г	6,19
Углеводы, г	29,65
Энергетическая ценность, ккал	163,05

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляя картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки. Приготовление гренков: батон пшеничный очищают от корок, нарезают кубиками (10х10 см) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)
Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Супы можно подавать в глубоких тарелках. Срок реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается. Запрещается оставлять на следующий день супы, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки. Срок хранения горячих супов в термосах не должен превышать 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся.
Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренков-хрустящая..
Цвет: светло-желтый.
Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.
Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	98,065	91,2	9,81	9,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,52	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,07	12,8	1,71	1,28
с 01.09 по 31.12	16	12,8	1,6	1,28
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,31	8	1,23	0,8
с 01.03 по 31.07	13,33	8	1,33	0,8
с 01.08 по 31.08	10	8	1	0,8
с 01.09 по 31.10	10,67	8	1,07	0,8
с 01.11 по 31.12	11,43	8	1,14	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,24	0,24	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.099 шт.	3,985	9,9 шт.	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,85
Жиры, г	9,50
Углеводы, г	7,83
Энергетическая ценность, ккал	186,30

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печень размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град. , укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляя размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают пудинг. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин, рядом аккуратно уложен гарнир.
 Цвет- светло-коричневый с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля..
 Вкус, запах - характерный для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.
 Консистенция - однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	160,73	120,545	16,07	12,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) № 366		35		3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,7	17,7	1,77	1,77
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0,04	0,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,7	17,7	1,77	1,77
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,42
Жиры, г	2,49
Углеводы, г	7,98
Энергетическая ценность, ккал	60,63

Технология приготовления:

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366

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

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кабачки или тыква, нарезанные брусочками или кубиками, тушеные в сметане

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: кабачков светло-оливковый, тыквы — желтый

Вкус: тушеных кабачков или тыквы со сметаной, нежный

Запах: тушеных кабачков или тыквы, сметаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 40

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА
Номер рецептуры: ТК № 40
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	14	14	1,4	1,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,31
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	15,71
Энергетическая ценность, ккал	65,25

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные ягоды (изюм) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Изюм варят 5-10 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: вареных сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 37

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 37
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 21

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 21
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	0,87
Углеводы, г	15,42
Энергетическая ценность, ккал	78,60

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 41

Наименование изделия: КОТЛЕТА РЫБНАЯ
Номер рецептуры: ТК № 41
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	48,01	46,2	4,8	4,62
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,6	9,6	0,96	0,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,96
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	19,27
Энергетическая ценность, ккал	120,62

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают на противне или сковороде в течение 15-20 мин в жарочном шкафу или пароконвектомате.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **318**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	215,38	140	21,54	14
с 01.03 по 31.07	233,33	140	23,33	14
с 01.08 по 31.08	175	140	17,5	14
с 01.09 по 31.10	186,67	140	18,67	14
с 01.11 по 31.12	200	140	20	14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,947	4,947	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 140				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,73
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	4,19
Энергетическая ценность, ккал	118,73

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,60-0,70 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. Заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Температура при раздаче не ниже 65 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 59

Наименование изделия: НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)

Номер рецептуры: ТК № 59

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	18,51
Энергетическая ценность, ккал	74,04

Технология приготовления:

Упаковку обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Температура при раздаче 14-20 °С. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — непрозрачная жидкость, оранжево-коричневого цвета;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 28

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 28
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,66
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	50,99

Технология приготовления:

Хлеб вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек хлеба.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию хлеба.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 5

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТК № 5
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,73
Углеводы, г	12,85
Энергетическая ценность, ккал	65,50

Технология приготовления:

Батон вынимают из упаковки и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционный кусочек батона.
Консистенция: мягкая, пористая.
Цвет: соответствует данному наименованию батона.
Вкус и запах: соответствуют данному наименованию батона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 42

Наименование изделия: ПРЯНИКИ
Номер рецептуры: ТК № 42
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,77
Жиры, г	10,41
Углеводы, г	12,10
Энергетическая ценность, ккал	109,80

Технология приготовления:

Пряники промышленного производства. Упаковку вскрывают, пряники укладывают на тарелку и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.
Вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.