

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 42

### Ленивые вареники

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог	159,0	155,8
Мука пшеничная	21,9	21,9
Яйцо	11,4	11,4
Сахар-песок	11,4	11,4
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	1,5	1,5
Выход		200

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
26,40	14,00	27,60	148,00	0,00	0,00	1,20

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,00	0,10	0,40	0,00	0,40	346,00

Способ приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм.

Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут.

Отпускают вареники со сметаной, маслом сливочным или сахарным сиропом. Сметана и масло сливочное перед использованием подвергаются термической обработке (кипячению).

Требования к качеству:

Цвет кремово-желтый, консистенция нежная, упругая. Вареники проварены, но не разварились. Вкус и запах творога, сметаны и яиц.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 267

### Запеканка творожная

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Творог 9%-ной жирности (х/о-протираание-1-2%)		70,0	68,6
Яйцо куриное диетическое		0,2	8,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное		34,0	34,0
Крупа манная		7,0	7,0
Сахар-песок		3,0	3,0
Масло сливочное для смазывания противня		1,6	1,6
Т/о запекание – 15%			
Выход			100

В 100 г данного блюда

Пищевые вещества г.					Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	P	Fe
12,40	5,90	25,30			146,93	20,20	191,43	0,59
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)			
A	B1	B2	PP	C				
0,10	0,04	0,25	0,39	0,27	152,00			

#### Способ приготовления:

Творог протирают, добавляют молоко, яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, манную крупу, хорошо вымешивают. Выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при t 220-280°C.

#### Требования:

Поверхность ровная, без трещин, консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый; вкус и запах, свойственные творогу.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 44

### Ватрушка с повидлом

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука	41,0	41,0
Молоко	15,00	15,00
Масло растительное	2,00	2,00
Дрожжи	1,00	1,00
Сахар-песок	4,00	4,00
Яйцо куриное	1/5шт	4,00
Соль	0,10	0,10
Масло сливочное	2,00	2,00
Повидло	15,00	15,00
Выход		60

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
7,05	10,1	42,0	11,0	0,00	0,00	0,80
Витамины мг.			Энергетическая			
V1	V2	C	ценность (ккал)			
0,00	0,00	0,41	287,69			

Способ приготовления:

Дрожжи развести теплым молоком, добавить соль, сахар, сырое яйцо, тщательно перемешать, всыпать муку, вымесить до однородной массы, поставить в теплое место, в процессе брожения 2-3 раза тесто следует обминать. Готовое тесто увеличивается в объеме в 3-3 раза. Готовое тесто раскатать, нарезать кружками положить на них повидло, слепить пирожки и выпекать в духовке 200 – 240 С в течении 20 – 50 минут.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 53

### Вареники с картошкой

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вареники для питания детей из п/ф промышленного производства ТУ 9214-734-00419779-03 или ТУ 9214-345-23476804-02	100,0	100,0
Выход		100

В 100 г. данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,2	1,9	29,4	20,88	27,72	124,80	1,87
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,01	0,18	0,10	2,40	0,28	148,2	

Готовый продукт промышленного производства

Способ приготовления:

Вареники, не размораживая, опустить в кипящую воду, довести до кипения и варить в течение 7-10 минут.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 45

### Булка домашняя

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука	41,0	40,0
Молоко	15,00	15,00
Масло растительное	2,00	2,00
Дрожжи	2,00	2,00
Сахар-песок	4,00	4,00
Яйцо куриное	1/8шт	4,00
Соль	0,10	0,10
Масло сливочное	2,00	2,00
Выход		60

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
5,99	9,35	33,7	11,0	0,00	0,00	0,80
Витамины мг.			Энергетическая			
V1	V2	C	ценность (ккал)			
0,00	0,00	0,26	243,56			

Способ приготовления:

В теплом молоке (30-35° С) развести дрожжи, добавить сахар, муку, яйца, масло, замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало, затем поставить в теплое место и дать подняться, после чего из теста разделить круглые лепешки, уложить их на противень, смазанный маслом, сверху смазать яйцом и маслом и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240° С до готовности.

Требования к качеству: Булочка круглой формы, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 253

### Омлет натуральный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яйцо куриное диетическое	1,25	50,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	60,0	60,0
Масло сливочное для смазывания противня	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,75	23,9	12,85	100,82	14,40	151,5	1,32

Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,22	0,04	0,30	0,16	0,18	289,00

#### Способ приготовления:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-2000С. При подаче нарезать на порционные куски.

Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 253/1

### Омлет натуральный с сыром

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яйцо куриное диетическое	1,125	45,0
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	56,0	56,0
Сыр Пошехонский	9,0	8,5
Масло сливочное для смазывания противня	2,0	2,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
9,24	9,82	2,97	182,24	17,49	183,86	1,28

  

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,22	0,04	0,30	0,17	0,29	136,92

Способ приготовления:

Яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01) смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлетную смесь смешивают с тертым сыром. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. При подаче нарезать на порционные куски.

Требования: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.