

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №53 Наименование кулинарного изделия (блюда)**: **Салат из свеклы**

 **Номер рецептуры: 53**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 53,76 | 42,06**1** | 5,38 | 4,21 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 0,36 | 0,3 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |

**1**- масса вареной очищенной свеклы

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,99 |
| Жиры (г): | 2,47 |
| Углеводы (г): | 4,37 |
| Эн.ценность(ккал): | 43,74 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 17 |
| Mg (мг): | 11,03 |
| Fe (мг): | 0,79 |
| C (мг): | 4,12 |

**Технология приготовления**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный припущенный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±20С. Хранение салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±20С.

Температура подачи не ниже +15 0С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид*: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-малиновый.

*Вкус:* свойственный свекле, луку и зеленому горошку, умеренно соленый

*Запах:* свеклы, лука и растительного масла



**Технологическая карта (рецептура)**

Технологическая карта № 74 Наименование изделия: Суп фасолевый 1 сп

Номер рецептуры: 39

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Фасоль | 30 | 30 |
| Картофель | 100 | 70 |
| Морковь | 20 | 16 |
| Лук репчатый | 12,5 | 10,5 |
| Укроп | 2,5 | 2 |
| Выход: | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,319 | 0,797 | 27,576 | 135,855 | 63,940 | 2,626 | 0,250 | 0,118 | 17,820 |

Технология приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.



**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Плов**

Номер рецептуры: № 265

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на плов, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **С 7-11 лет**  | **С 11-18 лет**  |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** | **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |
| Говядина | 178,33 | 131,67 | 214,00 | 158,00 |
| Рис | 56,67 | 56,67 | 68,00 | 68,00 |
| Масло растительное | 8,33 | 8,33 | 10,00 | 10,00 |
| Лук репчатый | 10,00 | 8,33 | 12,00 | 10,00 |
| Морковь | 16,67 | 13,33 | 20,00 | 16,00 |
| Томатное пюре | 13,33 | 13,33 | 16,00 | 16,00 |
| Масса тушенного мяса | 0,00 | 83,33 | 0,00 | 100,00 |
| Масса гарнира | 0,00 | 166,67 | 0,00 | 200,00 |
| Соль | 6,67 | 6,67 | 8,00 | 8,00 |
| Выход | 250,0 | 300 |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
| Возрастная категория  |              В  граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Витамины, мг | Минеральные вещества мг. |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Энерг. Ценность, ккал  | С,мг. | Са | Mg | P | Fe |
| С 7-11 лет  | 23,57 | 19,50 | 23,28 | 357,23 | 1,12 | 37,68 | 61,47 | 342,10 | 0,88 |
| С 11- 18 лет | 28,28 | 23,40 | 27,94 | 428,68 | 1,34 | 45,22 | 73,76 | 410,52 | 1,06 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5. Технологический процесс**

Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают.

Добавляют  пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой (80 гр.) и доводят до кипения. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности.  После того как рис впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой  и ставят на 25-40 минут в жарочный шкаф  для уваривания на один час.

#  C:\Users\User\Desktop\0620302b02a44e3c8aeba02bf4e8f402_65927.jpg **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 183**

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

**Номер рецептуры: 183**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц. | 100 порц. |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Гречневая крупа (ядрицабыстроразвариваюшаяся) | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14 | 14 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 200 |  | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход с маслом |  | 210 |  | 21 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Каша гречневая жидкая молочная с маслом

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 9,09 |
| Жиры (г): | 12,99 |
| Углеводы (г): | 35,18 |
| Эн.ценность (ккал): | 295 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 183,58 |
| Mg (мг): | 99,23 |
| Fe (мг): | 2,87 |
| C (мг): | 1,64 |

**Технология приготовления.**

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

*Консистенция*: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет*: свойственный виду каши.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

# C:\Users\User\Desktop\EVfGyxfXYAI0n2P.jpg **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82**

#  **Наименование кулинарного изделия (блюда)**: **Борщ с капустой и картофелем**

# **Номер рецептуры: 82**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 50 | 40 | 5 | 4 |
| Капуста свежая | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| Картофель | 26,75 | 20 | 2,68 | 2 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Лук репчатый | 15,25 | 12,5 | 1,53 | 1,25 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0.5 | 0.5 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 0.25 | 0.25 |
| Бульон (техн. карта №108) | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Сметана | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 250/10 |  | 25/1 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,4 |
| Жиры (г): | 10,03 |
| Углеводы (г): | 11,55 |
| Эн.ценность(ккал): | 171,04 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 61,37 |
| Mg (мг): | 27,03 |
| Fe (мг): | 1,68 |
| C (мг): | 16,06 |

**Технология приготовления.**

В кипящий бульон закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 мин. до готовности добавляют соль, сахар. При отпуске добавляют прокипяченную 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 соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

# C:\Users\User\Desktop\73f9a47dfe7df61d28c518adc17a6918.jpg **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда)**: **Каша жидкая молочная из манной крупы.**

**Номер рецептуры: 181**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа манная | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Молоко | 200 | 200 | 10 | 10 |
| Вода | 15 | 15 | 7,5 | 7,5 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход |  | 210 |  | 21 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,11 |
| Жиры (г): | 10,72 |
| Углеводы (г): | 32.38 |
| Эн.ценность (ккал): | 251 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 133,77 |
| Mg (мг): | 20,30 |
| Fe (мг): | 0.47 |
| C (мг): | 1,17 |

**Технология приготовления.**

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

*Консистенция*: жидкая, на тарелке полностью расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

*Цвет*: белый или светло- кремовый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

# C:\Users\User\Desktop\266d49230d3ba68da58045216b88ef18.jpg **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 268**

# **Наименование** **кулинарного** **изделия** **(блюда)**: **Котлеты**

#  **Номер рецептуры: 268**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц | 100 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина | 80 | 65,5 | 7,5 | 5,55 |
| Хлеб пшеничный | 13,5 | 13,5 | 1,35 | 1,35 |
| Молоко | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Лук репчатый | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 |
| Сухари | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Масса полуфабриката |  | 93 |  | 9,3 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Масса тушеных изделий |  | 75 |  | 7,5 |
| Масло сливочное | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Выход |  | 82,5 |  | 8,25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 12,38 |
| Жиры (г): | 18,15 |
| Углеводы (г): | 10,74 |
| Эн.ценность (ккал): | 258 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 32,36 |
| Mg (мг): | 41,84 |
| Fe (мг): | 2,1 |
| C (мг): | 0,26 |

**Технология приготовления.М**ясо говядины провернуть через мясорубку, соединить с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавить рубленый лук, соль и перемешать. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают. Котлетную массу тщательно перемешивают (отбивают), чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях. Изделия доводят до готовности в духовом шкафу (темпер.250-280 гр. в течении 20-25 минут). Молоко для замачивания хлеба должно быть холодным.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид*: форма котлет – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка- кругло- приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная.

*Цвет:* корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый. *Вкус:* тушеного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба. *Запах:* тушеного мяса, запанированного в сухарях.

# C:\Users\User\Desktop\Сыроедное-какао.jpg **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382**

# **Наименование** **кулинарного** **изделия** **(блюда)**: **Какао** **с** **молоком.**

#  **Номер рецептуры: 382**

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,08 |
| Жиры (г): | 3,54 |
| Углеводы (г): | 17,58 |
| Эн.ценность (ккал): | 118,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 152,22 |
| Mg (мг): | 21,34 |
| Fe (мг): | 0,48 |
| C (мг): | 1,59 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству.**

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

*Консистенци*я: жидкая.

*Цвет*: светло-шоколадный.

*Вкус*: сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах*: свойственный кака