

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, 544стр.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с

Технологическая карта № 375

Наименование изделия: Хлеб ржано-пшеничный

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование полуфабрикатов	продуктов	и	7-11 года		11-18 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржано- пшеничный			30	30	30	30
Выход			-	30	-	30

Химический состав данного блюда на 30г.

Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
----------------------	----------------	---------------	---------------------------

Б	в т.ч. животные	Ж	У	ценность (ккал)	С	В1	В2	Ca	Fe
2,45	0,08	7,55	14,62	136	0,00	0,05	0,03	9,3	0,62

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательный учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с.83

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,5	5	10,5	10	15,5	15
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
ВЫХОД:	40		45		50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В1	С	А
30/5/5	4,64	6,64	11,86	125,60	111,36	7,56	76,80	0,39	0,03	0,09	47,20
30/5/10	5,22	7,47	13,35	141,30	125,28	8,51	86,40	0,44	0,04	0,10	53,10
30/5/15	5,80	8,30	14,83	157,00	139,20	9,45	96,00	0,49	0,04	0,11	59,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазывают маслом, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра и хлеба

Запах: свойственный свежему хлебу и сыр

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка рисовая с творогом**

Номер рецептуры: 188

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 174

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15	30	30	45	45
Вода	31	31	62	62	93	93
Творог	8,1	8	16,2	16	24,3	24
Сахар	3	3	6	6	9	9
Яйцо	1/10	4	1/10	4	2/10	8
Масло раст. (для смазки протв.)	2	2	2	2	3	3
Сухари пшеничные	2	2	2	2	2	2
Сметана	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	-	56	-	112	-	168
Масса готового запеканки	-	50	-	100	-	150
Масло сливочное	-	5	-	5	-	5
Молоко сгущенное	-	20	-	20	-	20
Выход : с маслом	-	55	-	105	-	155
с молоком сгущенным	-	70	-	120	-	170

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С маслом сливочным											
50/5	2,77	3,98	14,28	105,50	18,86	9,26	43,39	0,29	0,02	0,02	19,50
100/5	5,53	7,96	28,55	211,00	37,72	18,51	86,78	0,58	0,03	0,04	39,00

150/5	8,30	11,9 4	42,83	316,50	56,58	27,77	130,17	0,87	0,05	0,06	58,50
С молоком сгущенным											
50/20	3,46	2,67	19,77	118,00	49,96	12,66	65,54	0,31	0,02	0,12	12,00
100/20	6,91	5,34	39,53	236,00	99,92	25,31	131,08	0,61	0,04	0,24	24,00
150/20	10,3 7	8,01	59,30	354,00	149,88	37,97	196,62	0,92	0,06	0,36	36,00

Технология приготовления:

В готовую кашу, охлажденную до 60-70 С, добавляют протертый творог ,взбитые с сахаром яйца, ванилин ,растворенный в небольшом количестве воды, и перемешивают. запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом и посыпанную сухарями. Поверхность смазывают смесью яйца со сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С. Подают с маслом или с молоком сгущенным.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом или сгущенным молоком.

Консистенция: рыхлая , сочная, мягкая.

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый с вкраплениями риса

Вкус: умеренно сладкий, с молочным привкусом

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо.

САЛАТЫ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 90

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	34	29	56,5	48
Огурцы свежие	27	21	44	35
Лук репчатый	9	7	15	12
или лук зеленый	8	7	14	12
Масло растительное	4	4	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,57	3,64	1,83	42,36	16,31	9,9	18,06	0,46	0,3	5,66	-
100	0,95	6,06	3,05	70,6	27,18	16,5	30,1	0,76	0,4	9,44	-

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука – сочная

Цвет: помидоров – соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый

Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат витаминный

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 100

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	19	15	32	25
Морковь	12	9	19	15
Лук зелёный	8	6	13	10
Перец сладкий	15	9	25	15
Горошек концентрированный	19	12	31	20
Или кукуруза консервирован.	19	12	31	20
Сахар	3	3	5	5
Лимонная кислота	1	1	1	1
Вода кипяченая	3	3	5	5
Масло растительное	4	4	6	6
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,94	3,61	5,27	57,6	19,74	10	20,3	0,34	0,03	19,8	-
100	1,57	6,02	8,79	96	32,9	16,64	33,86	0,57	0,05	33	-

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, морковь, перец сладкий, лук зеленый нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют с раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца- хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятно кисловатый, свойственный продуктам, входящих в состав салата.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: 46

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 99

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	34,2	27	57	45	85	68
Морковь	11,4	9	19	15	28	23
Яблоки свежие	21,6	15	36	25	54	38
Лук репчатый	3,6	3	6	5	9	7,5
Чеснок	0,6	0,6	1	1	1	1
Сахар	3	3	5	5	7,5	7,5
Масло растительное	3	3	5	5	7,5	7,5
ВЫХОД:	60		100		150	

Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Mg	Р	Fe	В ₁	С	А
60	0,07	3,06	6,7	54,06	20,09	9,6	2,94	0,1	0,01	10,12	-
100	0,12	5,1	11,17	90,1	33,49	16	29,35	0,98	0,03	16,87	-
150	0,18	7,65	16,76	54,06	50,2	9,6	17,6	0,59	0,01	25,31	-

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезаю соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 101

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	73	57 ¹	121	95 ¹	182	143
Масло растительное	3,6	3,6	6	6	9	9
ВЫХОД:	60		100		150	150

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,86	3,61	4,96	55,68	21,28	12,42	24,38	0,80	0,01	4,66	-
100	1,41	6,01	8,26	92,8	35,46	20,7	40,63	1,32	0,01	6,65	-
150	2,11	9,01	12,39	139,2	53,19	31,05	60,95	1,98	0,01	9,98	-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу, умеренно соленый.

Запах: свеклы и растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 106

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	18	13,2	30	22	44	32
Свекла	12	9	20	15	29	23
Морковь	7,8	6	13	10	19	15
Капуста квашенная	13,2	9	22	15	32	23
Огурцы соленые ²	11,4	9	19	15	18	23
Лук зеленый	11,4	9	19	15	18	23
или лук репчатый	10,8	9	18	15	27	23
Масло растительное	6	6	10	10	15	15
ВЫХОД:	60		100		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,84	6,02	4,37	75,06	18,54	11,72	25,96	0,5	0,02	5,78	-
100	1,4	10,04	7,29	125,1	31,24	19,53	43,27	0,83	0,04	9,63	-
150	2,1	15,06	10,93	187,65	46,86	29,3	64,9	1,25	0,06	14,45	-

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук мелко нарезают ; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ
ИЛИ ЧЕРНОСЛИВОМ

Номер рецептуры: 59

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 102

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая	47	37,5	94	75
Яблоки	14,5	12,5	29	25
или чернослив	17	12,5	34	25
Сахар	0,5	0,5	1	1
ВЫХОД:	50		100	

Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	---------------------	--------------

г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С яблоками											
50	0,53	0,085	4,26	20	12	15,2	22,27	0,53	0,025	2,19	-
100	1,06	0,17	8,52	40	24	30,39	44,53	1,06	0,05	4,38	-
С черносливом											
50	0,77	0,13	10,15	45	20	26,68	30,63	0,63	0,02	1,58	-
100	1,53	0,25	20,3	90	39,8	53,26	61,26	1,26	0,04	3,15	-

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Чернослив предварительно замачивают (20-30мин.) в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками или черносливом, добавляют сахар.

4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки или чернослив – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый, чернослив – черный.

Вкус: свойственный моркови и яблокам или черносливу с сахаром.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могиляного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 99

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	49	39	98	78	147	118
Масса прогретой капусты	-	35,5	-	71	-	106
Лук зелёный	6	5	12	10	19	15
Или морковь	6	5	12	10	19	15
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,3	0,3	0,3	0,3
Вода кипяченая	5	5	10	10	15	15
Сахар	2,5	2,5	5	5	7,5	7,5
Масло растительное	2,5	2,5	5	5	7,5	7,5
ВЫХОД:	50		100		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	0,66	1,63	3,24	30,2	14,49	7,55	14,16	0,24	0,01	8,55	-
100	1,31	3,25	6,47	60,4	24,97	15,09	28,31	0,47	0,02	17,1	-
150	1,96	4,87	9,7	90,6	37,45	22,63	42,46	0,7	0,03	25,65	-

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г. на 1 кг.), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Прогретую капусту остужают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны соломкой, лук зеленый нашинкован.

Консистенция: хрустящая, нежная, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: приятно – кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленный.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с.99

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	70	48	116	81
Лук репчатый (зеленый)	7,2	6	12	10
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60	60	100	100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	1,03	3	5,08	51,42	31,44	9,61	20,37	0,4	0,01	11,87	-
100	1,71	5	8,46	85,7	52,24	16,01	33,95	0,67	0,02	19,81	-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашенной капусты, приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах свойственный квашенной капусте в смеси с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с.89

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленные	51	40,5	102	81	152	122
Лук репчатый	9	7,5	18	15	27	23
Или лук зелёный	9,5	5,5	19	11	28	22
Масло растительное	2,5	2,5	5	5	7,5	7,5
ВЫХОД:	50		100		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	0,42	2,52	1,29	29,55	11,87	6,66	11,61	0,30	0,08	2,06	-
100	0,85	5,05	2,58	59,10	23,74	13,32	23,22	0,61	0,15	4,11	-
150	1,27	7,57	3,86	88,65	35,60	19,99	34,83	0,91	0,23	6,17	-

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зелёный лук и поливают маслом растительным.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук – соломкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зелёный.

Вкус: соленых огурцов и лука.

Запах: соленых огурцов и лука.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Салат из морской капусты

Номер рецептуры: 19

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	с 7-11 лет	с 7-11 лет
	Брутто, г	Нетто, г
Морская капуста (консервированная)	88	88
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Выход		100

Химический состав данного блюда (для детей с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,55	5,08	0,91	74	21,5	3	0,02	0,04	1,92

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым. Салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

Запах: морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

НАПИТКИ

Технологическая карта кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 255

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или айва	46	40
или груши	45	40
Вода	172	172
Черешня или вишня	43	40
или слива, или персик	45	40

Или абрикосы	47	40
Вода	162	162
Сахар - песок	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. Ценнос- ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
яблоки	0,16	0,16	27,88	114,6	14,18	5,14	4,4	0,95	0,012	0,9	
айва	0,24	0,2	27,80	115	16,98	7,14	9,6	1,27	0,008	4,14	
слива	0,32	0,12	27,8	115,4	15,36	5,06	8	0,27	0,24	1,8	
груша	0,16	0,12	28,08	114,6	15,38	6,34	6,4	0,99	0,16	0,9	
черешн я	0,44	0,16	28,02	116,6	20,56	11,06	11,2	0,79	0,004	2,7	
вишня	0,3	0,08	28,2	116,6	22,16	11,86	12	0,27	0,012	2,7	
персик	0,36	0,04	27,76	113,8	15,36	7,85	13,6	0,31	0,016	1,8	
абрико с	0,36	0,04	27,56	113,4	18,56	4,66	10,4	0,35	0,012	1,8	

Технология приготовления:

Яблоки , айву или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки ,моют; сливы, персики, абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинны и плодоножки, нарезаны дольками, а сливы, персики, абрикосы – разделены пополам и удалены косточки.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательный учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 258

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	50	100	250
Вода	200	200	1000	1000
Сахар	20	20	100	100
Кислота лимонная	0,2	0,2	1	1
ВЫХОД:	200		1000	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценно-сть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,66	0,09	32,01	132,8	32,48	17,46	23,44	0,7	0,016	0,72	-
1000	3,31	0,45	160,07	664	162,4	87,3	117,2	3,49	0,08	3,63	-

Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 270

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1
Сахар	15	15
Лимон	8	7
Вода	200	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200/ 15/7	0,13	0,02	15,2	62	14,2	2,4	4,4	0,36	0,0	2,83	

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий с привкусом лимона.

Запах: соответственный чаю и лимону.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с.272

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4	20	20
Сахар	20	20	500	500
Молоко	100	100	550	550
Вода	110	110	100	100
ВЫХОД:	200		1000	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
-------	------------------	---------------------	--------------

	Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	4,07	3,54	17,58	118,6	152,2	21,34	124,56	0,48	0,06	1,59	24,4
1000	20,39	17,72	87,89	593	761,1	106,7	622,8	2,39	0,28	7,94	122

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: аромат какао и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ заварка**

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 269

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1		
Вода	216	216		
ВЫХОД:	200		1000	

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
--	------------------	---------------------	--------------

	Белк и г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,4	0,102	0,08	2,8	19,62	8,8	16,48	1,64	0,0	0,2	-
1000	2	0,51	0,4	14,0	98,1	44,0	82,4	8,2	0,01	1,0	-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ с САХАРОМ**

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 270

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры. г	Угле- воды, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	-	-	0,40	0,00	0,02	-

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в чашку или стакан. Или подают отдельно.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю.

Технологическая карта кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из плодов или ягод свежих**

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 259

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
Клюква	21	20	105	100
или брусника	20,2	20	101	100
Или смородина черная	20,4	20	102	100
Или крыжовник	20,4	20	102	100
или смородина красная	21,2	20	106	100
Вода	186	186	930	930
Или черника	24,4	24	122	120
Или вишня	28,2	24	141	120
Или слива	26,6	24	133	120
Вода	183	183	915	915
Сахар - песок	20	20	100	100
Крахмал картофельный	9	9	45	45
ВЫХОД:	200		1000	

Химический состав данного блюда

ВЫХОД	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. Ценнос-ть, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200											
Клюква	0,07	0,04	23,04	111,6	10,1	2,34	5,4	0,07	0,004	1,8	-
Брусника	0,10	0,10	23,79	115,00	11,68	1,54	5,98	0,04	0,00	1,80	-
Смородина черн.	0,15	0,08	24,49	114,60	14,00	5,58	8,94	0,14	0,01	24,00	-
Крыжовник	0,11	0,04	24,80	113,60	11,88	2,46	8,28	0,08	0,00	4,02	-
Смородина красн.	0,10	0,04	24,56	114,40	14,00	3,60	8,94	0,10	0,00	3,00	-
Черника	0,18	0,14	23,94	115,20	10,76	1,54	5,94	0,09	0,00	1,44	-

Вишня	0,13	0,05	24,54	117,00	14,38	3,94	8,34	0,07	0,01	2,16	-
Слива	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	-
1000											
Клюква	0,36	0,2	115,19	558	50,5	11,7	27,0	0,33	0,020	9,0	-
Брусника	0,49	0,5	118,93	575	58,4	7,7	29,9	0,22	0,01	9,0	-
Смородина черн.	0,74	0,4	122,46	573	70,0	27,9	44,7	0,69	0,03	120	-
Крыжовник	0,53	0,2	124	568	59,4	12,3	41,4	0,42	0,01	20,1	-
Смородина красн.	0,48	0,2	122,79	572	70	18	44,7	0,48	0,01	15,0	-
Черника	0,89	0,72	119,69	576	53,8	7,7	29,7	0,46	0,01	7,2	-
Вишня	0,66	0,24	122,68	585	71,9	19,7	41,7	0,33	0,04	10,8	-
Слива	0,66	0,36	121,69	582	57,2	9,5	34,6	0,33	0,06	7,2	-

Технология приготовления:

Клюкву, бруснику, чернику, смородину или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают.

Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин. и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Сливу или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течении 7 – 10 минут, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий.

Запах: свежих плодов или ягод.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Окунь	87	61	174	122
Минтай	123	62	246	124
Лук репчатый	3	2	6	4

Петрушка	3	2	6	4
Масса припущенной рыбы		50		100
Масло сливочное	5	5	10	10
Или соус №330	-	30		60
Выход: с маслом		55		110
Выход с соусом		80		170
ВЫХОД:	80		170	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Минтай 50/5	8,56	4,11	0,46	73	7,73	22,92	97,84	0,45	0,04	0,42	24,5
Минтай 50/30	8,94	1,98	2,09	62	14,72	24,5	103,16	0,50	0,05	0,43	14,7
Минтай 100/10	17,12	8,22	0,92	146	15,46	45,84	195,68	0,9	0,08	0,84	49
Минтай 100/60	17,88	3,96	4,18	124	29,44	49	206,32	1	0,1	0,86	29,4

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, приправу и припускают 10-15 мин.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом. Можно отпускать с прокипячённым сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку, полит маслом или соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание

Цвет: филе рыбы на разрезе – светло-серый, овощей, входящих в блюдо

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, в меру соленый

Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски, сардельки, колбаса варенная отварные**

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 206

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г		
Сосиски или сардельки, колбаса варенная	51	50	81,5	80	102	100
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
ВЫХОД:	50		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сосиски											
50/5	5,55	15,55	0,25	164	18,5	10	81,0	0,9	0,09	-	20
80/5	8,58	24,03	0,39	253,5	28,59	15,45	125,18	1,39	0,14	-	30,1
100/5	10,6	29,68	0,48	313,1	35,32	19,01	154,64	1,72	0,17	-	38,18
Сардельки											
50/5	5,75	12,7	0,7	141	14	8	67	0,9	0,02	-	20
80/5	8,89	19,63	1,08	217,1	21,64	12,36	103,55	1,39	0,03	-	30,9
100/5	0,05	24,25	1,34	269,2	26,73	15,27	127,91	146	0,04	-	38,18

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски 3-5 минут, сардельки 7-10 мин.. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш**

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 215

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	107	79	161	119
или свинина	87	74	131	111
Масло растительное	5	5	7,5	7,5
Лук репчатый	12	10	18	150
Томатное пюре	8	8	12	12
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масса тушеного мяса		50		75
Масса соуса		50		75
Выход	100		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
свинина											
100	10,64	28,19	2,89	309	20	22,39	128,62	2,21	0,28	0,92	0,00
100	10,64	16,79	2,89	221	21,81	22,03	154,15	3,06	0,03	0,92	0,00
говядина											
150	15,96	42,29	4,34	457,5	30	33,58	192,9	3,32	0,42	1,38	0,00
150	15,96	25,19	4,34	331,5	31,77	33,05	231,23	4,59	0,05	1,38	0,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: мяса – светло – коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: 105

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могилюнского и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 125

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	1549	1140
Или баранина	1594	1140
Или свинина	1338	1140
Лук репчатый	119	100
Вода	100	100
Яйцо	2шт	80
<i>Масса полуфабриката</i>	-	1340
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1000	199,47	117,23	7,45	1961	215,2	322,0	2076,6	15,6	0,71	5	200

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сыром мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 8-10 г. припускают в бульоне до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек – серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы

Запах: соответствует изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ**

Номер рецептуры: 271

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 221

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Говядина (котлетное мясо)	24	18
Свинина (котлетное мясо)	12	10
Жир-сырец говяжий, свиной	1	1
Лук репчатый	1,2	1,2
Сухари	2	2
Яйца	1/80	0,5
Хлеб пшеничный	6,5	6,5
Вода	10	10
соль	0,7	0,7
Масса полуфабриката	-	50
Масло растительное	2	2
Масса готовых изделий	41	
Масло сливочное	5	
Или соус № 330, 331, 332	30	
Выход: с маслом	46	
с соусом	71	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/ соус 330	5,61	8,6	5,84	124	15,08	9,8	60,27	0,93	0,07	0,11	11,5
50/ соус 331	5,72	8,6	6,2	126	15,66	11,16	62,27	0,98	0,08	0,5	11,5
50/ соус 332	5,67	8,87	5,19	128	16,53	10,74	63,25	0,98	0,8	0,48	11,7

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: жареного мяса, в меру соленный.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 225

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г

Говядина (котлетное мясо)	52	38	69	51
Или свинина (котлет. мясо)	45	38	60	51
Хлеб пшеничный	8	8	11	11
Молоко или вода	12	12	16	16
Лук репчатый	24	20	32	27
Масло растительное	3	3	5	5
Масса пассированного лука	-	10	-	14
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса полуфабриката	-	71	-	95
Масло растительное	3	3	5	5
Соус №331		50		50
Масса готовых тефтелей	-	60	-	80
ВЫХОД:	110		130	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С водой говядиной и соусом №331/110г	8,13	9,01	10,72	157	40,24	19,8	97,8	0,88	0,06	0,78	35,75
С водой свиной и соусом №331/110г	12,83	14,8	112,34	237	30,55	17,47	83,42	5,1	0,2	1,43	16,99
С водой говядиной и соусом №331/130г	9,61	10,65	12,67	185,55	47,56	23,4	115,58	1,04	0,07	0,92	42,25
С водой свиной и соусом №331/130г	15,16	12,59	132,77	280,09	36,1	20,65	98,59	6,03	0,24	1,69	20,08

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду 1 – 2 ряда, заливают соусом в который добавлением воды (10 - 20 г на порцию) и тушат еще 10 минут. до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: тащенного мяса в соусе, умеренно соленный.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 135

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	176	132	211	159	234	176
Молоко	24	23	29	27	32	30
Масло сливочное	4	4	5	5	6	6
Соль	2	2	2	2	2	2
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	3,06	4,80	20,45	137,25	36,98	27,75	86,60	1,01	0,14	18,17	25,50
180	3,67	5,76	24,53	164,70	44,37	33,30	103,91	1,21	0,16	21,80	30,60
200	4,08	6,40	27,26	183,00	49,30	37,00	115,46	1,34	0,18	24,22	34,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, сливают воду, картофель подсушивают. Варенный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее, кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35,3	35,3	53	53	63	63	70	70
Соль	1,3	1,3	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5	5	5
ВЫХОД:	100		150		180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100/5	3,82	4,05	21,32	137	8,5	5,7	26,3	0,57	0,04	-	20
150/5	5,46	6,08	32	196	12,14	8,14	37,57	0,81	0,06	-	28,57
180/5	6,55	6,94	36,55	234,86	14,57	9,77	45,09	0,98	0,07	-	34,29
200/5	7,28	7,71	0,41	261	16,19	10,86	50,1	1,09	0,08	-	38,1

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по домашнему**

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 214

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
--------------------	-------------------------------

	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	64	47	107	79
Или свинина	52	44	87	74
Картофель	106,4	80	133	100
Лук репчатый	9,6	6	12	10
Томатное пюре	4,8	4,8	6	6
Масло растительное	4,8	4,8	6	6
Масса тушенного мяса		30		50
Масса готовых овощей		100		125
ВЫХОД:	130		175	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
говядина											
130	12,03	13,44	12,32	219,14	22,67	31,56	152,84	2,87	0,09	5,02	
175	16,2	18,09	16,58	295	30,5	42,48	205,75	3,86	0,12	6,76	
свинина											
130	9,14	21,91	12,32	284,5	21,31	31,82	133,88	2,24	0,27	5,02	
175	12,3	29,5	16,58	383	28,69	42,84	180,22	3,02	0,37	6,76	

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2 куска на порцию, картофель и лук — дольками, затем 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. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса — сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: мясо в сочетании с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного блюда № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 140

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая белокочанная	142	114	213	171	284	228
или квашеная	143	100	214,5	150	286	200
Масло растительное	4	4	6	6	8	8
Морковь	3	2,5	4,5	4	6	5
Раствор лимонной кислоты	3	3	4,5	4,5	6	6
Лук репчатый	5	4	7,5	6	10	9
Томатное пюре	6	6	9	9	12	12
Мука пшеничная	1	1	1,5	1,5	2	2
Лавровый лист	0,008	0,008	0,012	0,012	0,016	0,016
Сахар	3	3	4,5	4,5	6	6
ВЫХОД:	100		150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	2,04	3,68	7,89	77	58,75	20,85	40,69	0,83	0,03	17,08	-
150	3,06	5,52	11,84	115,5	88,13	31,28	61,04	1,25	1,05	25,6	-
200	4,16	7,36	15,78	154	117,5	41,7	81,38	1,66	0,66	34,16	-

Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляют небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г. На порцию. При отпуске можно посыпать мелко порезанной зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной 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, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта кулинарного блюда № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могилюго и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 162

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	71	71	85	85	95	95
или рисовая	54	54	65	65	72	72
или ячневая, перловая	50	50	60	60	67	67
или пшеничная и пшѐнная	60	60	72	72	80	80
Масса каши:		150		180		200
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Выход: с маслом	-	160	-	190	-	210

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
гречневая											
150/10	8,85	9,55	39,86	280,00	26,39	140,52	210,35	4,73	0,21	-	40,00
180/10	10,51	11,34	47,33	332,50	31,34	166,87	249,79	5,62	0,25	-	47,50
200/10	11,62	2,53	52,32	367,50	34,64	184,43	276,08	6,21	0,28	-	52,50
ячневая											
150/10	4,98	7,89	32,18	219,00	52,30	26,00	171,07	0,95	0,10	-	40,00
180/10	5,91	9,37	38,21	260,06	62,11	30,88	203,15	1,13	0,12	-	47,50
200/10	6,54	10,36	42,24	287,44	68,64	34,13	224,53	1,25	0,13	-	52,50
пшеничная											
150/10	6,84	8,01	40,06	260,00	36,09	36,66	156,47	2,65	0,13	-	40,00
180/10	8,12	9,51	47,57	308,75	42,86	43,53	185,81	3,15	0,15	-	47,50
200/10	8,98	10,51	52,58	341,25	47,37	48,12	205,37	3,48	0,17	-	52,50
пшѐнная											
150/10	6,84	9,19	39,32	267,00	28,45	50,19	140,01	1,65	0,18	-	40,00
180/10	8,12	10,91	46,69	317,06	33,78	59,60	166,26	1,96	0,21	-	47,50
200/10	8,98	12,06	51,61	350,44	37,34	65,87	183,76	2,17	0,24	-	52,50
рисовая											
150/10	3,78	7,78	39,29	242,00	17,04	27,89	82,38	0,59	0,03	-	40,00
180/10	4,49	9,24	46,66	287,38	20,24	33,12	97,83	0,70	0,04	-	47,50
200/10	4,96	10,21	51,57	317,63	22,37	36,61	108,12	0,77	0,04	-	52,50

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2 ,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую кашу поливают растопленным сливочным маслом .

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом и обсыпана сахаром.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

СОУСА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 330

Соус сметанный.

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 250

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	8	8	13	13
Мука пшеничная	3	3	4	4
Вода	22	22	37	37
Масса белого соуса		22		37
ВЫХОД:	30		50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
30	0,42	1,50	1,76	22,23	8,19	1,58	6,82	0,06	0,01	0,01	10,14
50	0,70	2,50	2,93	37,05	13,65	2,64	11,37	0,10	0,01	0,02	16,90

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светлого цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 5-6 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло – кремового.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Номер рецептуры: 331

Соус сметанный с томатом.

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 250

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	8	8	13	13
Мука пшеничная	3	3	4	4
Вода	22	22	37	37
Томатное пюре	3	3	5	5
ВЫХОД:	30		50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
30	0,53	1,50	2,11	24,03	8,77	2,94	8,81	0,12	0,01	0,40	10,14
50	0,88	2,50	3,51	40,05	14,62	4,90	14,69	0,20	0,01	0,67	16,90

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло – оранжевый.

Вкус: свежей сметаны с привкусом томата, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Номер рецептуры: 332

Соус сметанный с луком.

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017, с. 250

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	8	8	13	13
Мука пшеничная	3	3	4	4
Вода	22	22	37	37
Лук репчатый	7	6	12	10
Масло сливочное	1	1	1	1
ВЫХОД:	30		50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
30	0,49	1,76	2,11	26,25	9,64	2,52	9,79	0,12	0,01	0,38	10,35
50	0,81	2,94	3,52	43,75	16,07	4,20	16,32	0,19	0,01	0,64	17,25

Технология приготовления:

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком .

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло - кремовый.

Вкус: свежей сметаны и пассированного лука, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и пассированного лука.