



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемые в заводских условиях. На основании проработки блюда.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА БЛК	58,72	50,4	5,97	5,04
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	44,51	41,4	4,45	4,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,94	15 шт.	0,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	0,63	0,63
ЧЕСНОК	2,12	1,8	0,21	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,02	0,02
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника <https://m.ok.ru/vkusnyamka/orig/63989422716333/>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и печень пропускают через мясорубку. Лук пемчатый бланшируют и обжаривают. Добавляют яйца, соль, чеснок, все перемешивают. Из готовой котлетной массы говядина с печенью разделяют изделия с овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Панируют в сухарях и выкладывают на противень смазанный растительным маслом, при температуре 230-235°C.

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменится, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Туда.т при температуре 65°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, Биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочка - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, и печени запанированного в сухарях.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9	B1, мг	80,1	Ca, мг	1,44
Жиры, г	6,48	C, мг	0,45	Mg, мг	5,31
Углеводы, г	4,95	A, мг	582,5	P, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	152,28	E, мг	10,5	Fe, мг	19,8

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16	16	1,6	1,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	17,6	16	1,76	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,73	В1, мг	0,01	Са, мг	171,94
Жиры, г	10,35	С, мг	0,16	Mg, мг	11,15
Углеводы, г	7,97	А, мг	66,88	P, мг	113,04
Энергетическая ценность, ккал	148,08	Е, мг	0,32	Fe, мг	0,31

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
		0		0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,3	30,6	3,83	3,06
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	68,4	51,3	6,84	5,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
КРУПА РИСОВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05

Выход: 90

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,45	В1, мг	0,04	Са, мг	21,60
Жиры, г	11,34	С, мг	3,06	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	3,15	А, мг	17,10	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	0,27	Fe, мг	1,44

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают, добавляют нашинкованную мелко капусту белокочанную и формируют, на порции, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса и капусты.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,97	В1, мг	0,27	Ca, мг	100,17
Жиры, г	2,61	С, мг	0,83	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	12,42	А, мг	17,10	P, мг	61,99
Энергетическая ценность, ккал	84,60	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,59

Технология приготовления:

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Заведующий производством:

УТВЕРЖАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Чепига В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,8	97,8	9,78	9,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,3	66,3	6,63	6,63
ПШЕНО	39,4	39	3,94	3,9
САХАР ПЕСОК	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,46	В1, мг	0,19	Са, мг	131,80
Жиры, г	7,44	С, мг	1,30	Mg, мг	46,80
Углеводы, г	35,72	А, мг	39,00	Р, мг	182,80
Энергетическая ценность, ккал	239,60	Е, мг	0,16	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96,4	96,4	9,64	9,64
КРУПА РИСОВАЯ	45,7	45,7	4,57	4,57
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,9	0,34	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,6	0,38	0,36
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,41	В1, мг	0,04	Са, мг	13,49
Жиры, г	3,05	С, мг	0,40	Mg, мг	28,40
Углеводы, г	33,73	А, мг	13,49	Р, мг	78,10
Энергетическая ценность, ккал	176,08	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прожаренным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
 Консистенция: рассыпчатая
 Цвет: светло-оранжевый от моркови
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Корюка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	150	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22	В1, мг	0,07	Са, мг	216,72
Жиры, г	4,50	С, мг	1,28	Mg, мг	25,29
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,04	Р, мг	182,54
Энергетическая ценность, ккал	90,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,19

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента разлива.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59	В1, мг	0,01	Са, мг	1,20
Жиры, г	4,59	С, мг	0,00	Mg, мг	0,90
Углеводы, г	9,38	А, мг	0,90	Р, мг	6,30
Энергетическая ценность, ккал	81,15	Е, мг	0,71	Fe, мг	0,09

Технология приготовления:

Промышленного производства.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вафли- сухие, хрустящие, лёгкие, мелко пористые, не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми вкусами и запахами, влажными на ощупь, поломанными.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 582

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)**

Номер рецептуры: **582**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Мg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

Технология приготовления:

ПП

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **307**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	157,2	78,6	15,72	7,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	29,8	29,8	2,98	2,98
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,13	В1, мг	0,07	Са, мг	42,40
Жиры, г	1,72	С, мг	0,00	Мg, мг	28,27
Углеводы, г	10,99	А, мг	20,41	Р, мг	193,13
Энергетическая ценность, ккал	116,19	Е, мг	1,57	Fe, мг	0,66

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют, соль, яйцо хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре, каша вязкая, капуста тушеная.

Норма на порцию: гарнира – 150 -180г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерега или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Температура подачи 65°

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,9	9,9
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52	В1, мг	0,03	Са, мг	97,37
Жиры, г	2,25	С, мг	0,63	Mg, мг	11,33
Углеводы, г	12,23	А, мг	17,08	Р, мг	68,78
Энергетическая ценность, ккал	79,12	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,11

Технология приготовления:

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа 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 кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Заведующий производством:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256



Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, психоневрологических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		81		8,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	17,9	17,9	1,79	1,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,1	107,1	10,71	10,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,55	В1, мг	0,06	Са, мг	12,00
Жиры, г	4,95	С, мг	0,00	Mg, мг	7,50
Углеводы, г	28,55	А, мг	31,50	P, мг	45,00
Энергетическая ценность, ккал	184,50	Е, мг	0,75	Fe, мг	1,05

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макаронь, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слиплись и не образовывали комков. Остаточной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макаронь, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слиплись и не образовывали комков. Остаточной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохраняющие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО "Комбинат питания КК"
Черныга В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,29 шт.	22,3	229 шт.	2,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	55,4	55,4	5,54	5,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,5	11,5	1,15	1,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,94	В1, мг	0,07	Ca, мг	115,50
Жиры, г	19,64	C, мг	0,48	Mg, мг	18,48
Углеводы, г	3,23	A, мг	286,44	P, мг	224,07
Энергетическая ценность, ккал	242,56	E, мг	1,16	Fe, мг	2,43

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланку добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Чистяк В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА П/Ф:		177		17,7
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	25 шт.	1
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,5	1,5	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,58	В1, мг	0,12	Са, мг	218,45
Жиры, г	7,95	С, мг	0,30	Мg, мг	35,21
Углеводы, г	30,90	А, мг	66,83	Р, мг	313,22
Энергетическая ценность, ккал	285,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,72

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, рафинированное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед выкладкой, добавляют подготовленный изюм.

Полученную массу выкладывают в смазанный маслом сливочным маслом противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из формы. Пудинг выложенный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, пышная, пышная.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А., доцент Королева Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

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	136,62	121,5	13,69	12,15
с 01.03 по 31.07	202,5	121,5	20,25	12,15
с 01.08 по 31.08	151,88	121,5	15,19	12,15
с 01.09 по 31.10	162	121,5	16,2	12,15
с 01.11 по 31.12	173,57	121,5	17,36	12,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,6% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,3	0,68	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,05	В1, мг	0,12	Ca, мг	37,60
Жиры, г	6,00	С, мг	4,05	Mg, мг	24,00
Углеводы, г	8,70	А, мг	30,00	P, мг	73,60
Энергетическая ценность, ккал	105,00	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,33

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей), соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подолживают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют 3-4 порции горячей кипяченого молока и растопленного масла. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слепки пассерованный или припущенный лук или сваренные крутую рубленые яйца (1/6 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать ржаный лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

Примечание:

1. Картофель взят очищенными. Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохранятся лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.

2. Отвар из картофеля можно не использовать.

3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать малым количеством зелени петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Температура подачи 85 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно оформленная, поджаренная с характерным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пыльная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА ПФ:		242		24,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	138,5	97	13,85	9,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	143,08	93	14,31	9,3
с 01.03 по 31.07	155	93	15,5	9,3
с 01.08 по 31.08	118,25	90	11,83	9,0
с 01.09 по 31.10	124	90	12,4	9,0
с 01.11 по 31.12	132,66	93	13,26	9,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,97	17	2,27	1,7
с 01.09 по 31.12	21,25	17	2,13	1,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,02	В1, мг	0,16	Са, мг	35,04
Жиры, г	19,02	С, мг	8,31	Мg, мг	47,05
Углеводы, г	15,92	А, мг	68,07	Р, мг	229,23
Энергетическая ценность, ккал	319,32	Е, мг	0,72	Fe, мг	2,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем суп, которым заливают тушенные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.
Температура подачи 65°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, свободной сохранена форма порции.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с приятным вкусом томата и овощей.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	152,4	76,3	15,24	7,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	27,87	20,9	2,79	2,09
с 01.09 по 31.12	26,13	20,9	2,61	2,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,7	19,7	1,97	1,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,65	Б1, мг	0,05	С1, мг	23,51
Жиры, г	1,79	С, мг	1,56	М2, мг	24,17
Углеводы, г	5,22	А, мг	7,80	Р, мг	123,61
Энергетическая ценность, ккал	80,30	Е, мг	1,79	Fe, мг	3,62

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (3вз %), массой 2,5 г.

Температура подачи: не менее 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мясная, достигается легкое расслаивание мяса у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соус оранжево-красный, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **СМЕТАНА**

Номер рецептуры: **433**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	B1, мг	0,01	Ca, мг	10,00
Жиры, г	3,02	C, мг	0,04	Mg, мг	1,65
Углеводы, г	0,85	A, мг	19,10	P, мг	10,43
Энергетическая ценность, ккал	31,66	E, мг	0,08	Fe, мг	0,02

Технология приготовления:

ПП.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Полужидкая, однородная масса белого цвета, запах и вкус свежей сметаны. Не подвергается сметане из дышанной кислотности. Используют после термической обработки для заправки, приготовления соусов, блюд.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,92	В1, мг	0,00	Са, мг	80,13
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Мg, мг	3,60
Углеводы, г	0,00	А, мг	289,00	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	35,20	Е, мг	0,35	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Заведующий производством:



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Компания питания КК"
 Чепига В.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур и блюд Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,84	100	11,38	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	10,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Мг, мг	9,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,20

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подвиг на тарелке.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Корытко Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,3	4,86	4,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44	В1, мг	0,02	Сд, мг	50,12
Жиры, г	1,17	С, мг	0,27	Мг, мг	9,26
Углеводы, г	10,36	А, мг	8,55	Р, мг	41,31
Энергетическая ценность, ккал	57,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

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.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что эквивалентно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Заведующий производством:



Технологические карты №448

Наименование изделия: СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Бульон (рыбный)	44	44	88	88
Масло сливочное (72,5%)	2	2	4	4
мука пшеничная	2	2	4	4
Лук репчатый	1,92	1,6	3,84	3,2
зелень	1,6	1,2	3,2	2,4
Выход:		40		80

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
25,92	0,24	0,04	2,35	0,004	0,29	0,01	0,05	2,2	6,4	1,36	0,05
51,84	0,48	0,08	4,7	0,008	0,58	0,02	0,01	4,2	12,8	2,72	0,1

Технология приготовления: В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Пассерованная мука должна иметь слегка желтоватый цвет. В пассерованную муку охлажденную до 60-70*С заливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон, затем добавляют зелень, лук и варят 25-30 минут. добавляют соль йодированную по вкусу. Используют как самостоятельное блюдо ,а так же в блюдах.

Требования к качеству: Консистенция -густой сметаны, цвет- белый , вкус- нежный, насыщенный, запах- приятный.

Температура подачи;65*С.

Срок реализации; не более трех часов с момента приготовления.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ**

Номер рецептур: **354**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	225,97	146,88	22,6	14,69
с 01.03 по 31.07	244,8	146,88	24,48	14,69
с 01.08 по 31.08	183,6	146,88	18,36	14,69
с 01.09 по 31.10	195,84	146,88	19,58	14,69
с 01.11 по 31.12	209,83	146,88	20,98	14,69
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	54,55	49,64	5,46	4,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,13	6,98	0,71	0,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,72	2,72	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,36	1,36	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,36	3 шт.	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,82	0,82	0,08	0,08
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,50	В1, мг	0,20	Са, мг	28,44
Жиры, г	4,20	С, мг	5,02	Mg, мг	35,26
Углеводы, г	15,40	А, мг	391,21	P, мг	214,93
Энергетическая ценность, ккал	149,20	Е, мг	0,95	Fe, мг	3,74

Технология приготовления:

Печень (или сердце) жарят. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Из картофеля готовят картофельное пюре, протирают картофель, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа). Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г. Соус - сметанный с томатом №331. На 140 г запеченного блюда мяса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, рулетный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Заведующий производством:



Технологическая карта №551

Наименование блюда: Шанежка с яблоками

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришкина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		100 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	36	36	36	36
2	Сахар	1,48	1,48	1,48	1,48
3	Масло сливочное (72,5%)	1,74	1,74	1,74	1,74
4	дрожжи	1,2	1,2	1,2	1,2
5	яйцо	4	4	4	4
6	Соль йодированная	1	1	1	1
7	Масса теста дрожжевого :	-	53	-	53
8	яблоки	74	74	74	74
	Сахар	20	20	20	20
	Масса фарша:	-	66	-	66
	Яйцо для смазки изделия	2	2	2	2
	Сметана для смазки изделия	1	1	1	1
	Жир для смазки листов	0,3	0,3	0,3	0,3
	Всего:		1/100		1/100

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
368	5,2	14,14	52,4

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _г	Fe
0,1	4,6	0,06	0,8	38	58	14	2

Технология приготовления: Готовое дрожжевое тесто после первой обминки дозируют, формируют шарики массой около 60гр. Раскатывают на лепешки. Укладывают на смазанный жиром лист, на середину каждой лепёшки кладут яблочный фарш, ставят на расстойку (20-30 мин.) Перед выпечкой смазывают яйцом, сметаной и выпекают при температуре 220гр. 25-30 мин.

Для фарша: Очищенные от сердцевины яблоки, нарезают тонкими ломтиками, пересыпают сахаром и варят на слабом огне или запекают в жарочном шкафу до полуготовности. Спелые мягкие яблоки можно не уваривать.

Требования к качеству: Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста. Вкус приятный.

Температура подачи: 60-65°C. Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.



Технологические карты № 572

Наименование блюда: Слойка с повидлом

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	
1 Мука пшеничная		33,6	33,6	
В т.ч. на подпыл		1,6	1,6	
на прокатку		2	2	
2 Сахар-песок		6,3	6,3	
3 Масло сливочное		6,4	6,4	
4 яйцо		3	3	
5 Соль йодированная		0,4	0,4	
6 дрожжи прессованные		1,1	1,1	
7 вода		12	12	
8 Повидло для начинки		8	8	
9 Яйцо ля смазки		6	6	
Масса теста:		-	62	
Масса п/ф:			70	
Масло растительное		0,2	0,2	
Выход готового блюда:			60	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,7	6,3	36,1	220

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,05	0	0,05	0,7	10	38	7	0,6

Технология приготовления: готовят двумя способами- опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Дрожжевое тесто (безопарный способ)

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёме 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают один раз.

Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С. воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С. На 2,5-3 ч. для брожения. Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. После брожения тесто охлаждают до температуры 20-22⁰градуса. Масло или маргарин должны иметь ту же температуру. Тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм. Покрывают размятым маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Посыпают мукой и опять раскатывают до толщины 10мм. И складывают в четверо. Если осталось масло, повторить операцию. Слоение и разделку производят при температуре 20-22 градуса. От пласта по всей длине отрезают полосу шириной 10-12 мм. По всей длине полосы, посередине, из кондитерского мешка отсаживают повидло по 10 гр. На порцию. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. Укладывают на лист, смазанный жиром и выпекают при температуре 210-250⁰градусов, 10-12 мин.

Требования к качеству: Изделия прямоугольной формы, пышные. Слоистость хорошо выражена. цвет: светло-коричневый, поверхность блестящая.

Температура подачи: 60- 65⁰С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: Котлета (куриная), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)	
Курица 1 кат. (мясо котлетное)	103,57	37,14		103,57	37,14	
Хлеб пшеничный	9,3	9,3		9,3	9,3	
Молоко (2,5%)	12,8	12,8		12,8	12,8	
Масса п/ф:		57,14			57,14	
Выход:		50			50	

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
94,28	7,5	5,35	4,64	0,05	0,43	0,02	0,21	18,57	47	9,28	0,57

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5- 7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 л.		С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05		32,05	32,05
сахар	1,7	1,7		1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45		1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7		1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5		0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95		0,95	0,95
вода	12,9	12,9		12,9	12,9
		50			50

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: Котлета куриная, запечённая в тесте.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
221,8	11,18	7,16	28,91	0,1	0,43	0,03	0,75	25,5	78,1	14,63	1

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета (говяжья), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина (мясо котлетное)	58	43			58	43
Хлеб пшеничный	9,5	9,5			9,5	9,5
сухари	5	5,5			5	5,5
Молоко (2,5%)	11,5	11,5			11,5	11,5
Масло сливочное (72,5%)	3,5	3,5			3,5	3,5
Масса п/ф:		62,5				62,5
Выход:		50				50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
143	8,9	8,75	7,15	0,045	0	0,02	0,25	18	92,5	13	1,4

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5-7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато-красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 л.			С 12и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05		32,05	32,05
сахар	1,7	1,7		1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45		1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7		1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5		0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95		0,95	0,95
вода	12,9	12,9		12,9	12,9
		50			50

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета говяжья, запечённая в тесте.

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
270,55	12,58	10,56	31,45	0,09	0	0,03	0,75	24,95	123,6	18,35	1,83

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 243

Наименование блюда: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	60	60	72	72
Масло сливочное (72,5%)	7,5	7,5	9	9
Вода	108	108	129,6	129,6
Выход:	-	150	-	180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11	6,49	6,96	38,52	242,7
С 12	7,79	8,35	46,22	291,24

V ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,126	0	0,049	1,095	24,45	159,3	35,25	2,68
0,151	0	0,059	1,31	29,34	191,16	42,3	3,22

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в тёплой воде всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Вводят ½ часть сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют, добавляют сливочное масло, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №128

Наименование блюда: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.**

(с мясом и сметаной)

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Говядина	15,6	12	19,5	15
2	Свекла	40	32	50	40
3	Капуста свежая	19,2	16	24	20
4	Картофель до 01.09. - 20%	19,2	16	24	20
	с 01.09 - 31.10 -25%	20	16	25	20
	с 01.11 -31.12 -30%	20,8	16	26	20
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	21,6	16	27	20
	с 01.03 - 40%	22,4	16	28	20
5	Петрушка (зелень)	2	2	3	3
6	Лук репчатый	9,6	8	12	10
7	Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
8	Масло растительное	4	4	5	5
9	Морковь	12,6	10	12,6	10
10	Бульон или вода	160	160	200	200
11	Сахар	1	1	2	2
	Сметана	10	10	10	10
	Выход:		1/200		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
76	1,44	4	8,52
95	1,8	5	10,65

V ₁	C	A	E	Ca	P	M _г	F _e
0,06	5,4	0	1,96	34	79,2	27,32	1,36
0,087	6,75	0	2,45	42,5	99	34,2	1,7

Говядина

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
29,5	2,6	2,11	0	0,006	0	0	0	1,18	24,5	2,9	9,4

Сметана

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
14,16	0,24	1,32	0,32	0,002	0,016	0,06	0	7,8	5,20	0,78	1,4

Борщ с капустой и картофелем (с мясом и сметаной)

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
119,66	4,28	7,43	8,82	0,062	5,41	0,06	1,96	42,9	108,9	31	2,76
138,66	4,64	8,43	10,58	0,09	6,7	0,06	2,45	51,48	128	37,9	12,5

Требования к качеству: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук – полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при t-110 С добавлением бульона.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до варки добавляют соль. Борщ отпускают с припущенной сметаной.

Температура подачи: 75⁰С. **Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: Овощи аккуратно нашинкованы, вкус и запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №390

Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перезалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Говядина (котлетное мясо)	69,71	50,3	87,1	62,8
вода	7	7	9	9
Крупа рисовая	7	7	9	9
Лук репчатый 16%	28	23,5	35	29,4
Масло сливочное	5	5	5,8	5,8
Мука пшеничная	5,7	5,7	7,1	7,1
Масса п/ф:		94,8		118
Масса готовых тефтелей:		80		100
Соус молочный	30	30	30	30
Выход:		80/30		100/30

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
243,1	10,45	16,8	12,5	0,05	0,88	0,12	0,55	23,1	118	17,6	1,65
287,3	12,35	19,9	14,8	0,06	1,04	0,14	0,65	27,3	140	20,8	1,95

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с мелкой решёткой. В измельчённое мясо добавляем воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порции. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом красным основным и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200°C, 10-15 минут.

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, в меру соленный. Без посторонних привкусов и запаха.

Температура подачи: 65°C. **Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №429

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Картофель до 01.09. - 20%	151,2	126	181,4	151,2	201,6	168
с 01.09 - 31.10 -25%	157,5	126	189	151,2	247,5	198
с 01.11 -31.12 -30%	163,8	126	196,5	151,2	218,4	168
с 01.01 – 28,29.02 – 35%	170,1	126	204,1	151,2	226,8	168
с 01.03 - 40%	176,4	126	211,7	151,2	235,2	168
Молоко (2,5%)	23,5	22,5	28	27	31	30
Масло сливочное (72,5%)	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1
Выход:		1/150		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
138	3,15	6,6	16,35	0,13	5,1	0	0,15	39	85,5	28,5	1,05
165,6	3,78	7,92	19,62	0,15	6,1	0	0,18	47	102	34,2	1,2
184	4,2	8,8	21,8	0,16	6,7	0	0,2	52,2	113	38	1,3

Технология приготовления: Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №317А

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11лет				12 лет и старше			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)		
творог	91,2	90,4	121,5	120,5	129,2	128	136,6	135,6
Крупа манная	8,8	8,8	11,7	11,7	12,5	12,5	13,2	13,2
яйцо	10,4	10,4	13,8	13,8	14,7	14,7	15,6	15,6
сахар	12	12	16	16	17	17	18	18
Масло сливочное (72,5%)	3,2	3,2	4,26	4,26	4,5	4,5	4,8	4,8
ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,011	0,011	0,012	0,012
изюм	12,24	12	16,32	16	17,34	17	18,36	18
Молоко сгущ.	31	30	31	30	31	30	31	30
Выход:		1/120/30		1/160/30		1/170/30		1/180/30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
289,6	16,72	13,04	26,4	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,1	1,4
386	17,38	22,2	35,2	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,10	1,40
410	23,6	18,47	37,4	0,09	0,33	0,119	0,67	307	317	35,8	1,47
434,4	25,08	19,56	39,6	0,11	0,36	0,12	0,72	350	340	38	1,5

Молоко сгущённое

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
<u>98,4</u>	<u>2,16</u>	<u>2,55</u>	<u>16,65</u>	<u>0,018</u>	<u>85,2</u>	<u>0,01</u>	<u>4,44</u>	<u>111</u>	<u>75,9</u>	<u>7,8</u>	<u>0,06</u>

Пудинг из творога со сгущённым молоком

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
388	18,88	15,59	43,05	0,100	85,5	0,12	5,08	403	377	41,9	1,46
484,4	19,54	24,36	51,85	0,108	85,5	0,128	5,09	404	378	42	1,47
508,4	25,7	21,02	54,05	0,109	85,53	0,129	5,11	418	392	43,6	1,48
532,8	27,2	22,11	56,25	0,128	85,56	0,130	5,16	461	415	45,8	1,56

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное масло сливочное, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом. **Требования к качеству** Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо. Не допускается посторонние запахи и привкусы. Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №301

Наименование блюда: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Яйцо куриное	92,3	92,3	104,6	104,6	110,7	110,7	123	123
Молоко (2,5%)	57,7	57,7	65,3	65,3	69,2	69,2	76,9	76,9
Масса омлетной смеси:	-	150	-	170	-	180	-	200
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
Масса готового омлета:	-	145,4	-	134,77	-	174,5	-	193,8
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
Выход:		1/150		1/170		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	с	А	Е	Са	Р	Mg	F
244,6	12,9	20	3,46	0,09	0,46	0,3	0,7	122	230	18,4	2,3
277,2	14,6	22,6	3,92	0,1	0,52	0,34	0,79	138	260	20,8	2,6
293,5	15,40	23,90	4,15	0,10	0,55	0,36	0,83	146,10	0,01	22,02	26,07
326	17,2	26,7	4,61	0,11	0,58	0,38	0,9	154	290	23	2,9

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Смесь выливают на противень, смазанный сливочным маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. 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. Поверхность слегка зарумянена.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №423

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЁНАЯ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Капуста белокочанная	196,9	157,5	236,3	189	262,6	210
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
морковь	7,5	6	10,8	9	11,6	10
Лук репчатый	10,2	9	10,8	9	12	10
Томат - пюре	12	12	14,4	14,4	16	16
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,16	2,16	2,4	2,4
сахар	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
Петрушка (зелень)	4,05	4,5	4,86	4,7	5,4	5
Выход:		1/150		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
94,5	5,5	5,4	5,85	0,06	25,5	0,04	1,05	91,5	82,5	36	1,5
113,4	6,6	6,5	7,02	0,07	30,6	0,05	1,26	109	99	43,2	1,8
126	7,4	7,2	7,8	0,08	34	0,05	1,4	212	110	48	2

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем 300 мм. Добавляют горячей воды, тушат до полуготовности, затем добавляют сливочное масло. Затем добавляют уже пассированные, морковь и лук, нарезанные соломкой и тушат до готовности 30-40 мин. За 10 мин. до готовности, добавляют томат-пюре разведённом в небольшом количестве воды с подсушенной мукой.

Требования к качеству: Овощи должны иметь одинаковые кусочки, одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый. **Температура подачи:** 65°C. **Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологические карты № 583

Наименование блюда: Кекс «Столичный»

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 лет		12 лет и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	
1	Мука пшеничная	24	20	24	20
2	Сахар-песок	18	18	18	18
3	Масло сливочное	17,5	17,5	17,5	17,5
4	яйцо	4	4	4	4
5	Соль йодированная	0,7	0,7	0,7	0,7
6	изюм	17,5	14	17,5	14
7	Пудра рафинадная	0,8	0,8	0,8	0,8
8	эссенция (ванилин)	0,7	0,7	0,7	0,7
9	сода	0,7	0,7	0,7	0,7
	Выход готового блюда:		75		75

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11/12	3	14,8	40	305

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,04	0	0,11	0,6	19	41	9	0,8

Технология приготовления: Размягчённое сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин., добавляют сахар-песок и взбивают ещё 5-7 мин. постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, ванилин, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215 градусов в течении 25-30 минут. Выпеченные и охлаждённые кексы посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: Внешний вид: кекс круглой формы, поверхность посыпана рафинадной пудрой, на разрезе видно ровно распределённый изюм. Консистенция: макиш плотный. Цвет: желтый. Вкус: сладкий. Запах: свежепеченного теста, приятный.

Температура подачи: 60- 65⁰С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №345

Наименование блюда: КОТЛЕТА (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Треска*	101,6	64	114,3	72	127	80
Минтай*	104,8	64	117,9	72	131	80
Скумбрия*	115,2	80	129,6	72	144	80
Хлеб пшеничный	15,2	15,2	17,1	17,1	19	19
яйцо	4,8	4,8	5,4	5,4	6	6
молоко	11,2	11,2	12,3	12,3	14	14
Масса п/ф:		95,2		107,1		119
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Масса готовых котлет:		80		90		100
Соус томатный № 453		30		30		30
Выход:		80/30		90/30		100/30

*Минтай, треска - потрошённый обезглавленный. Скумбрия -- неразделанная.

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
90,4	11,12	1,68	7,68	0,05	0,31	0,016	0,8	28	128	18,4	0,48
101,7	12,5	1,89	8,64	0,06	0,35	0,018	0,9	31,5	144	20,7	0,54
113	13,9	2,1	9,6	0,07	0,4	0,02	1	35	160	23	0,6

Соус томатный № 453

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
19,68	0,32	1,1	2,08	0	0,07	0,003	0,06	1,35	4,62	2,25	0,11

КОТЛЕТА РЫБНАЯ (БИТОЧКИ) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
110,08	11,44	1,78	9,76	0,05	0,79	0,025	0,86	29,35	132,62	20,6	0,59
121,38	12,82	2,99	10,72	0,06	0,83	0,027	0,96	32,85	148,6	22,9	0,65
132,68	14,21	3,2	11,86	0,07	0,87	0,029	1,05	36,35	164,6	25,2	0,71

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течение 5-7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом; поверхность равномерно залечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато-красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №381

Наименование блюда: КОТЛЕТА (БИТОЧКИ)

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина (мясо котлетное)	92,8	68,8			116	80
Хлеб пшеничный	15	15			19	19
сухари	8	8			10	10
Молоко (2,5%)	18,4	18,4			23	23
Масло сливочное (72,5%)	5,6	5,6			7	7
Масса п/ф:		100				125
Соус томатный №456	30	30			30	30
Выход:		80/30				100/30

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
228,8	14,24	14	11,44	0,07	0	0,03	0,4	31,2	148	20,8	2,24
286	17,8	17,5	14,3	0,09	0	0,04	0,5	39	185	26	2,8

Соус томатный

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
19,68	0,32	1,1	2,08	0	0,47	0,009	0,06	1,35	4,62	2,25	0,11

Котлета с соусом томатным

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
-------	-----------	----------	-----------	----------------	---	---	---	----	---	----	---

248,48	14,56	15,1	13,52	0,07	0,47	0,039	0,46	32,55	152,6	23	2,35
305,68	18,12	18,6	16,38	0,09	0,47	0,049	0,56	40,35	189,62	28,	2,91

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, а течении 5- 7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Заведующий производством: _____