

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 54-3г

Наименование сборника рецептов: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022 – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	44,6	44,6		
Сыр полутвердый	15,6	15		
Масло сливочное	3,8	3,8		
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5		
Вода	98,2	98,2		
ВЫХОД		150		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,8
Жиры (г):	6,8
Углеводы (г):	28,5
Эн.ценность (ккал):	207,6

Ca (мг):	126
Mg (мг):	11
Fe (мг):	0,77
C (мг):	0,04

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут. Перед подачей посыпают сыром.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров****Номер рецептуры: № 23****Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	84,7	72	8,47	7,2
Лук зелёный	28,8	23	2,88	2,3
Или лук репчатый	27,4	23	2,74	2,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,1	Ca (мг):	17,7
Жиры (г):	6,11	Mg (мг):	17,4
Углеводы (г):	4,56	Fe (мг):	0,83
Эн.ценность (ккал):	77,6	C (мг):	18

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца – $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$ шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Требования к качеству



Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый – полукольцами или кольцами, лук зелёный – шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров – упругая, сочная.

Цвет: помидоров – красный, розовый, а также жёлтый для желтоплодных сортов, лук – зелёный.

Вкус: умеренно солёный, кисло-острый.

Запах: свежих помидоров и зелёного лука в сочетании с растительным маслом.

ИП Маковецкая Т.Г. Разработчик Лысенко И.И. 

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59,16	47,34	5,916	4,734
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	4,26
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода кипяченая	5,82	5,82	0,582	0,582
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход	-	60	-	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,79
Жиры (г):	1,95
Углеводы (г):	3,88
Эн.ценность (ккал):	36,24

Ca (мг):	15
Mg (мг):	9,08
Fe (мг):	0,3
C (мг):	10,2

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: № 45

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,86	7,89
Масса прогретой капусты	-	71	-	7,1
Морковь	12,5	10	1,25	0,1
Кислота лимонная	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода кипяченая	9,7	9,7	0,97	0,97
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,31
Жиры (г):	3,2
Углеводы (г):	6,46
Эн.ценность (ккал):	60,37

Ca (мг):	25
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	0,5
C (мг):	17

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты

Номер рецептуры: № 47

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста квашеная	69,42	48,60	6,942	4,86
Лук репчатый	7,14	6,00	0,714	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход	-	60	-	6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,02
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	5,07
Эн.ценность (ккал):	51,42

Ca (мг):	31,34
Mg (мг):	9,606
Fe (мг):	0,400
C (мг):	11,886

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый – полукольцами.

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно солёный.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные солёные

Номер рецептуры: 70

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры солёные	110	100	11	10
Или огурцы солёные	110	100	11	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	огурец	помидор
Белки (г):	0,8	1,11
Жиры (г):	0,1	0,1
Углеводы (г):	1,7	3,5
Эн.ценность (ккал):	10	20

	огурец	помидор
Ca (мг):	23	10
Mg (мг):	14	15
Fe (мг):	0,6	0,8
C (мг):	3,5	10,5

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, помидоры – мягкие

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный.

Вкус: солёных огурцов или помидоров, в меру кисло-солёный

Запах: солёных огурцов или помидоров, приятный.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: № 71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц			
	Брутто, г	Нетто, г		
Помидоры свежие	118	100		
Или огурцы свежие	105,2	100		
Выход	-	100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	помидоры	огурцы		помидоры	огурцы
Белки (г):	1,1	0,7	Ca (мг):	14	17
Жиры (г):	0,2	0,1	Mg (мг):	20	14
Углеводы (г):	3,8	1,9	Fe (мг):	0,9	0,5
Эн.ценность (ккал):	21,8	12	C (мг):	17,4	4,9

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры-целые.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров – красный.

Вкус: огурцов или помидоров

Запах: огурцов или помидоров.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик

Лясенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 75

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая	95,67	75	9,57	7,5
Или морковь	94,2	75	9,42	7,5
Лук репчатый	20,8	17,5	2,08	1,75
Томатная паста	8,3	8,3	0,83	0,83
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,36	Ca (мг):	59,2
		Mg	
Жиры (г):	7,5	(мг):	30,1
Углеводы (г):	10,5	Fe (мг):	1,7
Эн.ценность			
(ккал):	118,94	C (мг):	5,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75 -100 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой, посыпана зеленью.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: светло-оранжевый – морковной икры и малиново-красный – свекольной.

Вкус: моркови и свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	4
Капуста свежая	25	20	2,5	2
Картофель	26,75	20	2,67	2
Морковь	15,62	12,5	1,56	1,25
Лук	12	10	1,2	1
Томат-паста	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	200	200	20	20
Сметана 15% жир.	5	5	0,5	0,5
Выход:		250/5		25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,9	Ca (мг):	49,7
Жиры (г):	5,73	Mg (мг):	26,1
Углеводы (г):	11,14	Fe (мг):	1,22
Эн.ценность (ккал):	111,7	K (мг):	10,67

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3г муки на 250г борща).

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.*Консистенция:* свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.*Цвет:* малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.*Запах:* свойственный овощам.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	62,5	50	6,25	5
Картофель	40	30	4	3
Морковь	15,6	12,5	1,56	1,25
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	200	200	20	20
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход	--	250/5		25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,86
Жиры (г):	5,75
Углеводы (г):	8,1
Эв. ценность (ккал):	97,7

Ca (мг):	49,2
Mg (мг):	22,1
Fe (мг):	0,82
C (мг):	15,7

Технология приготовления: Капуста нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству: *Внешний вид:* капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: жёлто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый; овощей – натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам, капусты.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский**
Номер рецептуры: 96

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5	0,5	0,5
Морковь	12	10	1,2	1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы солёные	16,75	15	1,67	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход	—	250/5	-	25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,11	Ca (мг):	29,15
Жиры (г):	5,89	Mg (мг):	24,17
Углеводы (г):	12,17	Fe (мг):	0,93
Энергетическая ценность (ккал):	115,2	C (мг):	8,38

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона – жёлтый, жир на поверхности – жёлтый, цвет овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей со сметаной

Номер рецептуры: 99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель	66,75	50	6,67	5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	1,15	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход	--	250/5		25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,69
Жиры (г):	5,79
Углеводы (г):	9,35
Эн.ценность (ккал):	103,2

Ca (мг):	34,85
Mg (мг):	20,75
Fe (мг):	0,77
C (мг):	10,37

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зелёный, соль.

Суп можно отпускать с прокипячённой сметаной.

Требования к качеству: *Внешний вид:* капуста, корни, нарезаны соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно солёный, кисловатый.

Запах: корней, овощей.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем

Номер рецептуры: 112

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изд.	12,5	12,5	1,25	1,25
Картофель	66,75	50	6,67	5,0
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томат-паста	0,62	0,62	0,06	0,06
Бульон или вода	212	212	21,2	21,2
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход	-	1/250	-	25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,56	Ca (мг):	29,5
Жиры (г):	2,78	Mg (мг):	23,8
Углеводы (г):	15,69	Fe (мг):	1
Эн.ценность (ккал):	109	C (мг):	6,07

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом использованных макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, в вермишель и фигурные изделия – за 15-20 мин до готовности супа.

Температура подачи блюда: не менее 75°C

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лапша домашняя №114	--	20	--	2
Масса вареной лапши	--	50	--	5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода или бульон	237,5	237,5	23,75	23,75
Выход		1/250		1/25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,56
Жиры (г):	5,54
Углеводы (г):	11,62
Эн.ценность (ккал):	115,7

Ca (мг):	28,55
Mg (мг):	10,67
Fe (мг):	0,65
C (мг):	0,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий, бульон или воду кладут слегка пассерованный или припущенный лук и варят с момента закипания 5-8мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму.

Консистенция: лук – мягкий; лапша – хорошо набухшая, мягкая.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, умеренно солёный.

Запах: овощей и лапши.

Температура подачи блюда: не менее 75°C

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предпринимателя

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапша домашняя

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	14,00	14,00	1,4	1,4
Мука на подпыл	0,96	0,96	0,096	0,096
Яйца	1/10штг	4	10 штг	0,4
Вода	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход подсушенной лапши		16		1,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,94
Жиры (г):	0,62
Углеводы (г):	8,73
Эн.ценность (ккал):	54,26

Ca (мг):	7,39
Mg (мг):	7,15
Fe (мг):	0,43
C (мг):	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 С.

Требования к качеству

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка.

Консистенция: упругая, подсушенная.

Цвет: кремовый.

Вкус: сырого теста, умеренно солёный.

Запах: муки.

ИП Маковецкая Т.Г. *Маф*

Разработчик Лысенко И.И. *Лыс*



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох лущеный или фасоль	35,2	35	3,52	3,5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	17,7	15	1,77	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	200	200	20	20
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,8	Ca (мг):	53,02
		Mg	
Жиры (г):	6	(мг):	37
Углеводы (г):	15,87	Fe (мг):	2,67
Эн.ценность			
(ккал):	148,68	C (мг):	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3г нетто на 1000 г супа), растёртым с солью.

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Требования к качеству

Внешний вид: горох (кроме лущёного), или фасоль – в виде целых, неразваренных зёрен.

Консистенция: бобовые – мягкие; горох лущёный – тореобразный.

Цвет: светло-жёлтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли.

Запах: бобовых, корней и лука.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (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 учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	200,57	150,85	20,05	15,08
Молоко	27,43	25,71	2,74	2,74
Масло сливочное	5,14	5,14	0,51	0,51
Масса пюре	-	171,43	-	17,14
Масло сливочное	8,57	8,57	0,85	0,85
Выход	-	180	-	18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,72	Ca (мг):	50
Жиры (г):	10,99	Mg (мг):	32,87
Углеводы (г):	21,58	Fe (мг):	1,23
Эн. ценность (ккал):	207,4	C (мг):	21,35

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную 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 в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая с изюмом

Номер рецептуры: № 177

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	3	3
Молоко	71,4	71,4	7,14	7,14
Вода	39,3	39,3	3,93	3,93
Сахар	4,3	4,3	0,43	0,43
Изюм	7,3	7,14	0,73	0,71
Масса каши	-	142,9	-	14,29
Масло сливочное	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,35	Ca (мг):	12,8
		Mg	
Жиры (г):	7,77	(мг):	28,24
Углеводы (г):	34,28	Fe (мг):	0,62
Эн. ценность (ккал):	225	C (мг):	0,68

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом. Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: зёрна крупы разварены, каша выложена горкой, сохраняет форму.

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: свойственный крупам и изюму, с желтоватым оттенком.

Вкус: выраженный крупяной, молока, изюма.

Запах: соответствует каше в сочетании с молоком и изюмом.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	29,52	29,52	2,95	2,95
Вода	71,42	71,42	7,14	7,14
Молоко	95,24	95,24	9,52	9,52
Сахар	5,72	5,72	0,57	0,57
Масса каши	-	190,48	-	19,05
Масло сливочное	9,52	9,52	0,95	0,95
ВЫХОД		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,82	Ca (мг):	123,9
Жиры (г):	10,21	Mg (мг):	28,7
Углеводы (г):	30,84	Fe (мг):	0,45
Энергетическая ценность (ккал):	239	C (мг):	1,12

Технология приготовления:

В кипящую жидкость добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: 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.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: № 208

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лапша или вермишель, или макароны	36,78	36,78	3,68	3,68
Вода	80,33	80,33	8,03	8,03
Творог	49,35	48,39	4,93	4,84
Сахар	4,85	4,85	0,48	0,48
Масло растительное (для смазки противня)	2,9	2,9	0,29	0,29
Сметана	2,9	2,9	0,29	0,29
Сухари	2,9	2,9	0,29	0,29
Масса полуфабриката	-	179	-	17,9
Масса готового лапшевника	-	145,15	-	14,51
Масло сливочное	4,85	4,85	0,48	0,48
Выход	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,9	Ca (мг):	99,1
Жиры (г):	12,54	Mg (мг):	29,86
Углеводы (г):	29,22	Fe (мг):	0,91
Эн.ценность (ккал):	281,6	C (мг):	0,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лапшу или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протёртый творог, смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают лапшевник с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно солёный.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Требования к подаче: температура не менее 65 градусов С.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда) Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2,33 шт.	93,33		
Молоко	35	35		
Сыр	19,83	18,67		
Масло сливочное	4,66	4,66		
Масса готового омлета	-	128,33		
Масло сливочное		11,67		
ВЫХОД		140		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,73	Ca (мг):	244
Жиры (г):	27,46	Mg (мг):	20,3
Углеводы (г):	2,38	Fe (мг):	2,56
Эн.ценность (ккал):	324,3	C (мг):	0,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц.

Запах: свежих жареных яиц.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога

Номер рецептуры: 222

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	138,6	136,8	13,86	13,68
Крупа манная	14,4	14,4	1,44	1,44
Сахар	14,4	14,4	1,44	1,44
Яйца	1/6	7,2	15 штг	0,72
Виноград сушеный (изюм)	18,36	18	1,83	1,8
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Сухари	7,2	7,2	0,72	0,72
Сметана	7,2	7,2	0,72	0,72
Масса готового пудинга	–	180		18
Выход		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	28,65	Ca (мг):	152,4
Жиры (г):	19,4	Mg (мг):	23,8
Углеводы (г):	43,2	Fe (мг):	0,68
Эн. ценность (ккал):	463,6	C (мг):	0,37

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

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. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	70,5	69	7,05	6,9
Крупа манная	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	6	6	0,6	0,6
Яйца	1/13 шт.	3	7,5 шт.	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сухари	3	3	0,3	0,3
Сметана	3	3	0,3	0,3
Масса готовой запеканки	-	75	-	7,5
Молоко сгущенное	-	30	-	3,0
Выход		105		10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,35	Ca (мг):	205,36
Жиры (г):	11,61	Mg (мг):	27,88
Углеводы (г):	29,4	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	283,5	C (мг):	0,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см. на смазанную маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Требования к качеству**Внешний вид:** порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.**Консистенция:** однородная, нежная, мягкая.**Цвет:** корочки – золотисто-желтый, на разрезе-белый.**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.**Запах:** слабовыраженный – творога.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, тушеная в томате с овощами**

Номер рецептуры: 229

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. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай (тушка б/г потрошенная)	164	124	16,4	12,4
или филе минтая	130	124	13	12,4
Вода или бульон	38	38	3,8	3,8
Морковь	56,28	44	5,63	4,4
Лук репчатый	20	16	2	1,6
Томат-паста	6,62	6,62	0,66	0,66
Масло растительное	10	10	1	1
Лимонная кислота	0,13	0,13	0,013	0,013
Сахар	4	4	0,4	0,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Масса тушеной рыбы	-	100	-	10
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	200	-	20
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	19,5	Ca (мг):	78,13
Жиры (г):	9,9	Mg (мг):	97
Углеводы (г):	7,6	Fe (мг):	1,7
Эн.ценность (ккал):	210	C (мг):	7,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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, томатную пасту, 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.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству**Внешний вид:** целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.**Консистенция:** мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.**Цвет:** рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей – натуральный.**Вкус:** рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.**Запах:** свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, тушенная в томате с овощами**

Номер рецептуры: 229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба минтай (тушка б/г потрошенная)	147,6	111,6	14,76	11,16
или филе минтая	117	111,6	11,7	11,16
Вода или бульон	34,2	34,2	3,42	3,42
Морковь	50,65	39,6	5,06	3,96
Лук репчатый	18	14,4	1,8	1,44
Томат-паста	5,8	5,8	0,58	0,58
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Лимонная кислота	0,12	0,12	0,012	0,012
Сахар	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,018	0,018	0,0018	0,0018
Масса тушеной рыбы	-	90	-	9
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	180	-	18
Выход		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,55	Ca (мг):	70,3
Жиры (г):	8,91	Mg (мг):	87,3
Углеводы (г):	6,84	Fe (мг):	1,5
Эн. ценность (ккал):	189	C (мг):	6,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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, томатную пасту, 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.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

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

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

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из рыбы

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛя плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай б/г	122,2	92,2	12,2	9,22
Или филе минтая	96,6	92,2	9,66	9,22
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	6,1	6,1	0,61	0,61
Лук репчатый	55,4	46,1	5,5	4,61
Масло растительное	7,7	7,7	0,77	0,77
Масса рыбы жареной	--	77	--	7,7
ВЫХОД	--	100	--	10,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,89	Ca (мг):	47,68
Жиры (г):	9,08	Mg (мг):	28,6
Углеводы (г):	10,57	Fe (мг):	1
Эн.ценность (ккал):	183,1	C (мг):	3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе без кожи и костей нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком.

При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Требования к качеству

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложены на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: жареной рыбы с луком, умеренно солёный.

Запах: свойственный жареной рыбе с луком.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Поджарка из говядины**

Номер рецептуры: № 251

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г
Говядина б/к	164,61	121,54	16,46	12,15
<i>Масса жареного мяса</i>	-	77	-	7,7
Лук репчатый	36,92	30,77	3,69	3,08
Масло растительное	10,77	10,77	1,08	1,08
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	15,4	-	1,54
Томатная паста	5,1	5,1	0,51	0,51
<i>Масса пассерованного лука и томата</i>	-	23	-	2,3
Выход	-	100	-	10

Белки (г):	21,35
Жиры (г):	27,8
Углеводы (г):	4,1
Эн.ценность (ккал):	350,7

Ca (мг):	37,4
Mg (мг):	35,2
Fe (мг):	3,55
C (мг):	2,1

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Подают с гарниром
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками массой 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен с боку.

Консистенция: Кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: Мяса - светло-коричневый, лука с томатом – оранжевый.

Вкус: жаренного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо тушеное**

Номер рецептуры: № 256

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г
Говядина б/к	135,6	99,6	13,56	9,96
Морковь	6	4,8	0,6	0,48
Лук репчатый	6	4,8	0,6	0,48
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томат-паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Масса тушеного мяса	-	60	-	6
Масса соуса	-	60	-	6
Выход	-	120	-	12

Белки (г):	18,24
Жиры (г):	20,86
Углеводы (г):	3,07
Эн. ценность (ккал):	270

Ca (мг):	25,4
Mg (мг):	27,67
Fe (мг):	2,94
C (мг):	0,21

Технология приготовления

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Консистенция: мяса – мягкая, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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

Номер рецептуры: №259

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо говядина	140,62	103,82	14,06	10,38
или свинина	114,33	97,26	11,43	9,72
Картофель	174,8	131,42	17,48	13,14
Лук репчатый	15,77	13,13	1,58	1,31
Томатная паста	7,88	7,88	0,79	0,79
Масло растительное	7,88	7,88	0,79	0,79
Масса тушеного мяса	-	65,7	-	6,57
Масса готовых овощей	-	164,3	-	16,43
Выход	-	230	-	23

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,16	Ca (мг):	32,78
Жиры (г):	38,77	Mg (мг):	48,96
Углеводы (г):	21,79	Fe (мг):	3,45
Эн.ценность (ккал):	503,3	C (мг):	7,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук дольками. 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 минут 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 поперёк волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей – тёмно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно солёный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины

Номер рецептуры: 260

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо (говядина: лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	128,4	94,8	12,84	9,48
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	14,4	12	1,44	1,2
Томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Масса тушеного мяса	--	60		6
Масса соуса	--	60		6
ВЫХОД		120	-	12

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,46	Ca (мг):	26,17
Жиры (г):	20,15	Mg (мг):	26,44
Углеводы (г):	3,47	Fe (мг):	3,67
Эн.ценность (ккал):	265,2	C (мг):	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезанное кубиками по 20-30г. и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

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

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно солёный.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

ИП Маковецкая Т.Г. Разработчик Лысенко И.И. 

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: № 268

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	100	74	10	7,4
или свинина (котлетное мясо)	86	74	8,6	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката	-	124	-	12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса жареных изделий	-	100	-	10
Соус №331	-	60	-	6
Выход	-	160	-	16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	говядина	свинина		говядина	свинина
Белки (г):	16,76	13,82	Ca (мг):	58,28	56,96
Жиры (г):	20,04	30,92	Mg (мг):	61,65	62,95
Углеводы (г):	18,3	18,3	Fe (мг):	3	2,3
Эн.ценность (ккал):	324	410	C (мг):	1,14	5,42

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия 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).

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

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки (особые)

Номер рецептуры: № 269

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	76	56	7,6	5,6
Свинина (котлетное мясо)	28	24	2,8	2,4
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Молоко	20	20	2	2
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката	-	124	-	12,4
Масса жареных изделий	-	100	-	10
Масло растительное	4	4	4	4
Соус №331	-	60	-	6
Выход	-	160	-	16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,54	Ca (мг):	48
Жиры (г):	21,44	Mg (мг):	40
Углеводы (г):	17,24	Fe (мг):	2,8
Эн. ценность (ккал):	330	C (мг):	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия 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).

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

При отпуске изделия гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты домашние

Номер рецептуры: № 271

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52,39	39,30	5,239	3,930
Свинина (котлетное мясо)	26,20	21,83	2,620	2,183
Жир-сырец говяжий, свиной	2,18	2,18	0,218	0,218
Лук репчатый	2,61	2,18	0,261	0,218
Сухари	4,37	4,37	0,437	0,437
Яйца	1/40 шт	1,09	2,5 шт	0,109
Хлеб пшеничный	14,19	14,19	1,419	1,419
Вода	21,83	21,83	2,183	2,183
Соль	1,52	1,52	0,152	0,152
Масса полуфабриката	-	109,16	-	10,916
Масло растительное	4,36	4,36	0,436	0,436
Масса готовых изделий	-	90	-	9,0
Соус №331	-	65	-	6,5
Выход с соусом	-	155	-	15,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,5	Ca (мг):	34,19
Жиры (г):	18,77	Mg (мг):	24,36
Углеводы (г):	13,53	Fe (мг):	2,14
Эн.ценность (ккал):	275	C (мг):	1,09

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из готовой котлетной массы разделяют изделия 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).

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

При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из свинины и риса

Номер рецептуры: №279

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо (свинина)	61,36	51,82	6,13	5,18
Вода	8,2	8,2	0,82	0,82
Крупа рисовая	6,8	6,8	0,68	0,68
<i>Масса готового рассыпчатого риса</i>	-	20,45		2,04
Лук репчатый	28,64	24,54	2,86	2,45
Масло растительное	4,1	4,1	0,41	0,41
Масса пассерованного лука	--	12,27	--	1,23
Мука пшеничная	5,45	5,45	0,54	0,54
Масса полуфабриката	--	96,82	--	9,68
Масло растительное	4,1	4,1	0,41	0,41
Масса готовых тефтелей	--	81,8	--	8,18
Соус №331	--	68,2	--	6,82
Выход	--	150	--	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,49	Ca (мг):	29,5
Жиры (г):	21,97	Mg (мг):	23,62
Углеводы (г):	15,83	Fe (мг):	1,2
Эн.ценность (ккал):	304,1	C (мг):	1,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус – сметанный с томатом.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно-солёный.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки в соусе

Номер рецептуры: № 280

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений /

Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	79,25	57,9	7,92	5,79
Хлеб пшеничный	12,2	12,2	1,22	1,22
Молоко	16,76	16,76	1,67	1,67
Лук репчатый	7,62	6,1	0,76	0,61
Мука пшеничная	7,62	7,62	0,76	0,76
Масса полуфабриката	-	99	-	9,9
Масло растительное	7,6	7,6	0,76	0,76
Масса готовых изделий	-	83,8	-	8,38
Соус №331	-	76,2	-	7,62
Выход	-	160	-	16

Химический состав, витамины и микроэлементы на I порцию

	говядина		говядина
Белки (г):	13,39	Ca (мг):	54,16
Жиры (г):	17,58	Mg (мг):	23,54
Углеводы (г):	16,88	Fe (мг):	8
Эн.ценность (ккал):	283,4	C (мг):	0,43

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Котлетную массу с добавлением репчатого лука разделяют в виде массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.
Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: фрикаделек – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек – коричневый, соуса – розовый от томата.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно солёный.

Запах: тушеного мяса и соуса.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: Делли плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер-цыпленок	153,6	108,8	15,36	10,88
Масло растительное	3,2	3,2	0,32	0,32
Масса жареной птицы	-	80	-	8
Картофель	171,2	128	17,12	12,8
Морковь	33,6	27,2	3,36	2,72
Томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
Лук репчатый	19,2	16	1,92	1,6
Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
Мука пшеничная	1,6	1,6	0,16	0,16
Масса гарнира и соуса	--	200	-	20
ВЫХОД:	--	280		28

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	20,5	Ca (мг):	45,74
Жиры (г):	17,04	Mg (мг):	57,6
Углеводы (г):	24,32	Fe (мг):	2,92
Эн.ценность (ккал):	332,8	C (мг):	18,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные тушки птицы, 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, оставшейся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат ещё 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 291

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. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица (Цыпленок-бройлер)	160	113,33	16	11,33
Масло растительное	11,67	11,67	1,17	1,17
Лук репчатый	14	11,67	1,4	1,17
Морковь	16,67	13,33	1,17	1,33
Томатная паста	2,8	2,8	0,28	0,28
Крупа рисовая	58,33	58,33	5,83	5,83
Масса тушеной птицы	-	83,33	-	8,33
Масса готового риса с овощами	-	166,67	-	16,67
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	22,52	Ca (мг):	45,1
		Mg	
Жиры (г):	11,18	(мг):	67,41
Углеводы (г):	45,56	Fe (мг):	2,33
Эн.ценность			
(ккал):	373,3	C (мг):	8,16

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось. Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до тёмно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно солёный.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

ИП Маковецкая Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленные из птицы

Номер рецептуры: № 294

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка куриная или курица	84,1	67,27	8,41	6,72
Хлеб пшеничный	16,36	16,36	1,63	1,63
Молоко	23,63	23,63	2,36	2,36
Внутренний жир	3,63	3,63	0,363	0,363
Сухари	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката	-	114,5	-	11,45
Масло растительное	5,45	5,45	0,54	0,54
Масса жареных котлет		91	-	9,1
Масло сливочное	9	9		0,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,85	Ca (мг):	54,3
Жиры (г):	15,23	Mg (мг):	20,1
Углеводы (г):	14,8	Fe (мг):	3,29
Эн.ценность (ккал):	260	C (мг):	0,82

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубки вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно-соленый.

Запах: жареного мяса птицы.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 303

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	43,65	43,65	4,36	4,36
Вода	139,7	139,7	1,4	1,4
Масса каши	-	174,6	17,46	17,46
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД	-	1/180	-	18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,5
Жиры (г):	6
Углеводы (г):	24,62
Эн.ценность (ккал):	174,6

Ca (мг):	10,12
Mg (мг):	86,44
Fe (мг):	2,9
C (мг):	0,0

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют соль и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

ИП Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____



ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная вязкая

Номер рецептуры: 303

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.: Делта плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	43,66	43,66	4,36	4,36
Вода	139	139	13,9	13,9
Масса каши		174,6		17,46
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,8	Ca (мг):	18,7
Жиры (г):	5,09	Mg (мг):	25,9
Углеводы (г):	29,46	Fe (мг):	2
Эн. ценность (ккал):	182,9	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Требования к качеству

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая.

Цвет: каши пшеничной – от жёлтого до кремового.

Вкус: каши с маслом, умеренно солёный.

Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г.

Разработчик Лысенко И.И.

