

18

Утверждено:

Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного блюда №260

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

Номер рецептуры: 1008

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Злобов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 372

Наименование сырья	Плов из говядины	
	Брутто, г	Нетто, г
	I порция	
Говядина	107	79
Крупа рисовая	68	68
Лук репчатый	12	10
Морковь	19	15
Масло растительное	10	10
Томатная паста	15	15
Масса тушеного мяса:		50
Масса гарнира:		200
Соль	4	4
ВЫХОД:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	17	Жиры, г	21,7	Угле- воды, г	27,3
Энерг. ценность, ккал	388	Са	40,7	Mg	25,8
		P	19,2	Fe	0,4
				B ₁	0,01
				C	2,3
				A	69,8

Технология приготовления:

Мясо нарезают кусочками по 20-30г., посыпают солью и обжаривают, добавляя пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160г) доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. После того как рис впитывает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Требование к оформлению, подаче и реализации.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температуру отпуска 65С.

Внешний вид: блюдо имеет привлекательный вид, хорошо просматриваются входящие компоненты.

Вкус и запах: приятный, ароматный свойственный заложенным компонентом.

Технологическая карта кулинарного блюда

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересыпный. – К.: А.С.К., 2005, с. 372

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Энерг. ценность, ккал	79,20	Ca	21,9	Mg	9,80
Угле-воды, г	21,00	P	17,20	Fe	0,18
Жиры, г	0,00	B ₁	0,00	C	3,50
Белки, г	0,56	A	0,00		

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром
Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов
Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод
Запах: аромат использованных плодов и ягод

Технологическая карта кулинарного изделия 901

Наименование кулинарного изделия (блюда) Хлеб пшеничный

Наименование сырья				
Хлеб пшеничный витамин.		1 порц		
Выход готового блюда		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг
50		50	50	5
Хлеб пшеничный витамин.		Брутто, кг	Нетто, кг	5
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов		100 порц		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	0,00	ВитаминРР (мг)	1	ВитаминЕ (мгТЭ)	1
Углеводы (г)	23,75	Натрий (мг)	151	ВитаминА (мкгРЗ)	
Белки (г)	2,5	Кальций (мг)	9	ВитаминС (мг)	
Калорийность (ккал)	105	Магний (мг)	9	Калий (мг)	
ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	37		
ВитаминВ2 (мг)		Железо (мг)	1		

Утверждаю:

наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 902

Наименование
кулинарного изделия
(блюда) Хлеб
ржаной

Наименование сырья				
Хлеб рж.-пшенич. витамин.		1 порц		
Выход готового блюда		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг
30		30	30	3
Хлеб рж.-пшенич. витамин.		Брутто, кг	Нетто, кг	3
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов		100 порц		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	0,94	ВитаминС (мг)		Натрий (мг)	
Углеводы (г)	13,5	ВитаминРР (мг)		Фосфор (мг)	
Белки (г)	1,5	Кальций (мг)	15	ВитаминЕ (мгТЭ)	
Калорийность (ккал)	56,5	Магний (мг)	15	Калий (мг)	
ВитаминВ1 (мг)		Железо (мг)	1		
ВитаминВ2 (мг)		ВитаминА (мкгРЗ)			

Утверждаю:

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **Вафли**

Сборник рецептур: Готовые изделия промышленного производства

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г		Калорийно сть, ккал	Химический состав			
	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	Вит. С
Вафли			30	0,80	0,50	13,30	
Вафли	30,00	30,00		0,80	0,50	13,30	

Технология приготовления
Продукт производственного приготовления.

Бульон мясокостный №51

Наименование блюда: Бульон мясокостный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №51

Источник (сборник): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1 1996 г.

Вид обработки: Варка

Вес блюда: 100 грамм

Пересчитать

Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм netto блюда:

Продукт (полуфабрикат)	брутто, г	нетто, г
Повинина (I категории)	54.25	40
~ Масса отварной говядины	-	25
Морковь	3.25	2.5
Лук репчатый	2	1.75
Вода питьевая	315	315

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (граммы, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН

Содержание питательных веществ на 250грамм блюда

Белки, г	6.675
Жиры, г	4.825
Углеводы, г	0.325
Калорийность, ккал	71.675
B1, мг	71.675
B2, мг	250
C, мг	6.675
Ca, мг	6.675
Fe, мг	0.325

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленное мясо заливают холодной водой и варят при слабом кипении и в процессе варки с поверхностью бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 2-3 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют помешенные лук репчатый, морковь.

Бульон мясокостный №51

Наименование блюда: Бульон мясокостный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №51

Источник (сборник): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1 1996 г.

Вид обработки: Варка

Всего блюда: 100 грамм Пересчитать

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм netto блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (1 категория)	43.4	32
~ Масса отварной говядины	-	20
Морковь	2.6	2
Лук репчатый	1.6	1.4
Вода питьевая	252	252

Пищевая ценность, каротиноиды и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН

Соержание питательных веществ на 200грамм блюда

Белки, г	5.34
Жиры, г	3.86
Углеводы, г	0.26
Каротиноиды, ккал	57.34
В1, мг	57.34
В2, мг	200
С, мг	5.34

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленное мясо заливают холодной водой и варят при слабом кипении и в процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 2-3 ч. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют подпеченные лук репчатый, морковь.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (2 вариант)
 Номер рецептуры: 101
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
 Морозильный ТУТельян

Наименование сырья			
Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция	
100 порц		Брутто, г	Нетто, г
Картофель	120	90	12
Крупа рисовая	5	5	0,5
Крупа пшенная	5	5	0,5
Х Овсяные хлопья-Геркулес	5	5	0,5
Х Крупа манная	8	8	0,8
Морковь	12,5	10	1,25
Лук репчатый	12	10	1,2
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25
Вода	187,5	187,5	18,75
Х Бульон	188	188	18,8
Соль	2	2	0,2
Выход готового блюда	-	250	-

Технология приготовления л/к мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности. Превосходя к качеству. Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму. Консистенция: овощи мягкие, умеренно сочные. Запах: овощей, вареной крупы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Капориность (ккал)	101	ВитаминВ2 (мг)	76	Фосфор (мг)	1
Белки (г)	2	ВитаминС (мг)	7	Железо (мг)	1
Жиры (г)	2	ВитаминР (мг)	1	ВитаминЕ (мгТЭ)	549
Углеводы (г)	20	Натрий (мг)	8	Калий (мг)	
ВитаминА (мкгРЭ)	98	Кальций (мг)	19		
ВитаминВ1 (мг)		Магний (мг)	20		

Утверждаю:

УТВЕРЖДАЮ
Заседующий
/О.Н. Пономин/
от _____
Приказ № _____

Технологическая карта № 8
Наименование изделия: Салат из печатого лука

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, М., 2010.
Номер рецептуры: 11

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция		II порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лук печатый	53,5	42,8	71,4	57	3,6	3,6
Масло растительное	2,7	2,7	3,6	3,6	0,5	0,5
Соль йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход:	45		45		60	

масса бланшированного лука

Химический состав Салат из печатого лука (на 45 г)		Витаминный, мг		C	
Белки, г	2,8	Жиры, г	3,5	Углеводы, г	41,4
Энерг. ценность, ккал	13,2	Са	0,34	Fe	0,02
Минер. вещества, мг	0,02	B ₁	0,34	B ₂	0,02
Витаминный, мг	0,02	B ₁	0,34	B ₂	0,02
Витаминный, мг	0,02	B ₁	0,34	B ₂	0,02

Химический состав Салат из печатого лука (на 45 г)

Химический состав Салат из печатого лука (на 60 г)		Витаминный, мг		C	
Белки, г	3,8	Жиры, г	4,7	Углеводы, г	55,2
Энерг. ценность, ккал	17,7	Са	0,5	Fe	0,03
Минер. вещества, мг	0,03	B ₁	0,03	B ₂	0,03
Витаминный, мг	0,03	B ₁	0,03	B ₂	0,03
Витаминный, мг	0,03	B ₁	0,03	B ₂	0,03

Технология приготовления: очищенный лук шинкуют мелкой соломкой, бланшируют кипятком, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь. Перед подачей заправляют солью и растительным маслом.

Температура подачи: 15°C.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: лук нашинкован мелкой соломкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: сочная

Цвет: свойственный сорту лука

Вкус: бланшированного лука в сочетании с растительным маслом

Запах: печатого лука и растительного масла

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция		брутто, г		нетто, г	
	I порция		I порция					
Тесто дрожжевое							60	80
Мука пшеничная	29,8	40					29,8	40
Сахар	1,6	2					1,6	2
Масло сливочное	1,3	1,7					1,3	1,7
Яйцо	1/26	1/20					1,5	2
Соль	0,5	0,6					0,5	0,6
Дрожжи прессованные	0,9	1,2					0,9	1,2
Вода	12	16					12	16
Мука на подпыл	1,4	1,8					1,4	1,8
Повидло	30	40					30	40
Или фарш творожный:	30	40					30	40
Творог	27,5	36,6					27	36,2
-яйца	1/33 шт.	1/25 шт.					1,2	1,6
-сахар	1,5	2					1,5	2
-мука пшеничная	1,2	1,6					1,2	1,6
-ванилин	0,003	0,004					0,003	0,004
Яйцо для смазки	1/30	1/23					1,3	1,7
Масло растительное для смазки	0,2	0,26					0,2	0,26
Выход:							60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Энерг.	б, ккал	Ca	Mg	P	Fe
Угле-воды, г	Ценност				
Жиры, г					
Белки, г					
Творог	60	10,8	7,63	41,81	219,07
повидло	80	14,4	55,7	292,09	136,8
	60	3,82	2,55	37,8	190
	80	5,09	3,40	50,42	253
	60	0,13	0,1	0,26	0,1
	80	0,26	0,13	0,2	0,13

Технология приготовления: дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делит на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°С 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мягкая, пористая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладковатый, в меру соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждено:

Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного блюда

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 253

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Тересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 401

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	Брутто, г		2	Кофейный напиток	Сахар	20	50	168	ВЫХОД:
		1 порция			Вода	Молоко	50	20	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг			Витамины, мг		
Белки	г	1,40	Жиры,	г	2,00	Угле-	воды, г	22,40
Энерг.	ценность, ккал	116,00	Са	54,00	Mg	7,00	P	82,6
Fe	0,02	B ₁	0,02	C	0,02	A	0,08	

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.
Можно приготавливать кофе на молоке густенном, при этом соотношение свежего молока к густенному составляет 1 : 0,38 а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка. Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе. Цвет светло-коричневый.

38

наименование предприятия

Технологическая карта купинарного изделия (блюда) № 45

Наименование купинарного изделия (блюда): Салат из белокачанной капусты

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Мотильный Тютельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокачанная	99	79	9,9	7,9
Лук зеленый	12,5	10	1,25	1
Х Морковь	12,5	10	1,25	1
Кислота лимонная	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	9,7	9,7	0,97	0,97
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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 перерезать капусту, так как она будет мягкой. Прогревшую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Требуемая 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 белокачанной капусты в смеси с заправкой.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Капореинность (ккал)	80	ВитаминВ2 (мг)	Фосфор (мг)	28
Белки (г)	1	ВитаминС (мг)	Железо (мг)	
Жиры (г)	4	ВитаминРР (мг)	ВитаминЕ (мгТЭ)	
Углеводы (г)	9	Натрий (мг)	Калий (мг)	237
ВитаминА (мкгЭ)	1	Кальций (мг)		
ВитаминВ1 (мг)		Магний (мг)	10	

Утверждаю:

Утверждаю:

Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного блюда 629

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2001, с. 317

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов		I порция	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52,4	52,4	63	63	70
Масло сливочное	5	5	5	5	5
Вода	316	375	375	430	430
Соль	2,6	3,1	3,1	3,5	3,5
ВЫХОД:	150	180	200		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг			Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁
150	5,52	4,52	26,45	168,45	4,86	21,12	37,17	1,11	0,06
180	6,62	5,42	31,73	202,14	5,83	25,34	44,60	1,33	0,07
200	7,36	6,02	35,26	224,60	6,48	28,16	49,56	1,48	0,08
									0,00
									28,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лопату – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, рассыпчатая
Цвет: светло-кремовый
Вкус: умеренно соленый
Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Директор МБОУ

Наименование культурного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Наименование сборника рецептов:

А.И.Здобов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.293

Химический состав данного блюда

Технология приготвяния:

Отпускают птицу по 2 куска (филе и окорочек) на порцию.

Требования к качеству:

консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Капуста тушеная

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур

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

Наименование продукта		Расход продукта на 1 изд.		Вес брутто, г		Вес нетто, г	
Капуста белокочанная (х/о - 20%)		60,0		48,0			
Масса отварной капусты				44,3			
Морковь красная							
по 01.01 х/о-20%		7,5		6,0			
с 01.01 х/о-25%		8,0		6,0			
Лук репчатый (х/о-16%)		8,0		6,7			
Масса припущенного лука				3,35			
Масло сливочное несоленое		1,7		1,7			
Мука пшеничная I сорта		1,0		1,0			
Томат-паста		1,0		1,0			
Масло подсолнечное рафинированное		1,0		1,0			
Вода питьевая		12,5		12,5			
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия		0,2		0,2			
Выход				50			
В 50 граммах данного блюда содержится							
Пищевые вещества г.				Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe	
1,12	2,48	2,65	30,3	12,13	23,64	0,42	
В 50 граммах данного блюда содержится							
Витамины мг.							
A	B1	B2	PP		C		
0,01	0,02	0,02	0,35		5,3		

Энергетическая ценность (ккал): 79,80

Способ приготовления:

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности.

Требования:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

Капуста тушеная

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

Наименование продукта		Вес брутто, г		Вес нетто, г	
Расход продукта на 1 изд.		120,0		96,0	
Капуста белокочанная (х/о - 20%)		120,0			
Масса отварной капусты				88,6	
Морковь красная					
до 01.01 х/о-20%		15,0		12,0	
с 01.01 х/о-25%		16,0		12,0	
Лук репчатый (х/о-16%)		16,0		13,4	
Масса припущенного лука				6,7	
Масло сливочное несоленое		3,4		3,4	
Мука пшеничная I сорта		2,0		2,0	
Томат-паста		2,0		2,0	
Масло подсолнечное рафинированное		2,0		2,0	
Вода питьевая		25,0		25,0	
Соль йодированная с пониженным содержанием		0,4		0,4	
Выход				100	

В 100 граммах данного блюда содержится					
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.		
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P
2,24	4,96	5,3	60,6	24,26	47,28
В 100 граммах данного блюда содержится					
Витамины мг.					
A	B1	B2	PP	C	
0,02	0,04	0,04	0,70	10,6	

Энергетическая ценность (ккал): 159,6

Способ приготовления:

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем оттаивают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку поджаривают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют поджаренную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности.

Требования:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

Энергетическая ценность, ккал	У	Ж	Б	Химический состав		Всего	Нетто	Масса, г		Наименование продукта
				В	У			В	У	
						50	50	50	50	Вода или отвар овощей
						5	5	5	5	Мука пшеничная
						5	5	5	5	Масло сливочное
						15	15	15	15	Томат-пюре
						1,8	1,8	1,8	1,8	Сахар

Итого:	56,15	5,24	3,67	0,54
--------	-------	------	------	------

0,22 1,83 2,6 28,4

Выход: 100

На листы: № 2, 7, 8, 9, 10, 15 (7, 10 - без соли)

Технология приготовления: Подушенную без изменения цвета и расфасовку с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассеруют томатное пюре и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло. Подают суп к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы. Температуру подачи 65°C.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисломолочный, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и едкого кислый вкус.

[illegible]

48

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Морильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Делта принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,6	32	53,3	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	20	16	25	20
***с 1 сентября по 31 октября	21,3	16	26,7	20
***с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16	28,6	20
***с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16	30,8	20
***с 1 марта	26,7	16	33,3	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло растительное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	4	4
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

В-ход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. цен-ность,	Са	Mg	P	Fe	B ₁
200	1,54	5,07	8,04	83,33	35,50	21,00	42,58	0,95	0,04
250	1,92	6,33	10,05	104,16	44,38	26,25	53,23	1,19	0,05
	0,00								10,29
									0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованные свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свежую капусту и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.
 Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующийшем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.
 При отпуске в тарелку можно положить поклапаченную сметану.

Приведения к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)
 Консистенция: свекла и овощи – мяткие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый

Технологическая карта 274

Технологическая карта № 274

Наименование изделия: Булочка домашняя.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Мука пшеничная	39	39
Мука на подпыл	2	2
сахар	7	7
Сахар (для отделки)	2	2
Масло сливочное или растительное	9	9
Яйца для смазки	1/36шт	1,2
соль	0,4	0,4
дрожжи	1	1
вода	17	17
Масса полуфабриката	-	72,5
Выход:	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг			Витамины, мг		
Белк и г	Жиры	Угле-воды, г	Энерг. ценность	Са	Mg	P	Fe	B ₂
8,37	7,8	36,2	233	87,9	0,00	194	0,00	0,2
								0,6
								0,17
								0,6

Технология приготовления Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в тёплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240*С.

Температура подачи: 65*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Требования к качеству: булочки круглые, от золотистого – жёлтого до светлого – коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру солёный, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,0%.

Наименование культурного изделия (блюда): Какао с молоком

382 Homer πεντηκ: 382

Могильный Тугельян

Наименование сырья		1 полугодие		2 полугодие		1 полугодие		2 полугодие	
		Брутто, г		Брутто, г		Брутто, кг		Брутто, кг	
Расход сырья и полуфабрикатов		3,2		3,2		0,32		0,32	
		100		100		10		10	
		110		110		11		11	
		15		15		1,5		1,5	
		-		-		-		-	
Какао-порошок		3,2		3,2		0,32		0,32	
Молоко		100		100		10		10	
*Вода		110		110		11		11	
Сахар		15		15		1,5		1,5	
Выход готового блюда		-		200		-		200	

технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

эхнология приготовления. Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляя небольшое количество кипяченой воды (100 мл) и распаривают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальную часть кипятка и доводят до кипения. Требования к качеству. Внешний вид: жидкость светлого-шоколадного цвета налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: светлого-шоколадный. Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао.

ВитаминВ1 (мг)	120	ВитаминВ2 (мг)	10
ВитаминА (мкгЭ)	15	ВитаминС (мг)	120
Углеводы (г)	21	ВитаминРР (мг)	50
Жиры (г)	3	ВитаминЕ (мгЭ)	1
Белки (г)	3	Железо (мг)	
Калорийность (ккал)	120	Фосфор (мг)	95
		Калий (мг)	146
		Магний (мг)	

наименование предприятия

Наименование кулинарного изделия (блюда):	
Молоко кипяченое	

385

Могильный Тугелъян

Наименование сырья				Брутто, т	Нетто, т	Брутто, кг	Нетто, кг
Расход сырья и полуфабрикатов				100 порц			
				Брутто, т	Нетто, т	Брутто, кг	Нетто, кг
				211	200	21,1	20
				-		-	-
				Выход готового блюда			

технология приготовления и приготовления в соответствии с указанным процессом приготовления и технологических режимов

технология приготовления. Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Требования к качеству. Масса молока кипяченого. Внешний вид: молоко без пленки на поверхности. Консистенция: жидкая. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый. Запах: кипяченого молока, приятный.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жир (г)	6	Витамин В1 (мг)	Малтин (мг)	20
Углеводы (г)	9	Витамин В2 (мг)	Фосфор (мг)	189
Калий (мг)	292	Витамин С (мг)	Железо (мг)	
Белки (г)	4	Витамин РР (мг)	Витамин Е (мг)	
Калорийность (ккал)	111	Натрий (мг)		
Витамин А (мкг РЭ)	30	Кальций (мг)		

58

Технологическая карта № 71
Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные
Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Тютельян В. А. 2012 год

Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция		Брутто, г.		Нетто, г.	
		1 порция		Брутто, г.		Нетто, г.	
Наименование сырья		105		64		131	
		Рыба: минтай, хек без головы, не потрошенный (отходы - 50%)				80	
Хлеб пшеничный		14		14		17	
Липсо		0,14 шт		5		0,17шт	
Лук репчатый (отходы 15%)		10		8		12	
Молоко		12		12		15	
Масса полуфабриката		-		103		-	
Масло сливочное		5		5		6	
Масса готовых изделий		-		80		-	
Выход		-		80		-	
Выход:		80				100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг							Витамины, мг	
Энерг. ценность, ккал	Угле-воды, г	Жиры, г	Белки г	Воды, г	Ca	Mg	P	Fe	B ₂	C
80	11,84	14,8	100	1,2	136,6	0,24	209	0,00	0,1	0,00
100	14,8	14,9	9,7	122,75	170,75	0,3	261,2	0,00	0,2	0,00

Технология приготовления: Рыбу без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на масорубке, второй раз пропускают через масорубку вместе замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта и луком, добавляя соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают, из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляя пропекаемый рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы.

Температура подачи 65С

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, боку-гарнир
Консистенция: сочная, нежная, однородная
Цвет: котлет или биточков - светло-серый
Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый
Запах: полукопченый, входящих в блюдо

Утверждено:

Директор

Технологическая карта кулинарного блюда

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ШОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 18**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 319

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	160,4	128,3	192,4	153,9	213,8	228	244,3	171
Картофель молодой до 1 цент.	171	128,3	205,2	153,9	228	171	244,3	171
***с 1 сентября по 31 октября	183,3	128,3	219,9	153,9	244,3	171	244,3	171
***с 1 ноября до 31 декабря	197,4	128,3	236,8	153,9	263,1	171	263,1	171
***с 1 января по 28-29 февраля	214	128,3	256,5	153,9	285	171	285	171
Молоко	23,7	22,5*	28,4	27*	31,6	30*	31,6	30*
Масло сливочное	5	5	5,3	5,3	6	6	6	6
ВЫХОД:								
150	5	5	5,3	5,3	6	6	6	6
180	5	5	5,3	5,3	6	6	6	6
200	5	5	5,3	5,3	6	6	6	6

*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

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

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через противочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком без темных вclusions

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Наименование изделия: Кекс

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.
П. Мотиляного. — М.: ДеЛи принт, 2005.

Расход сырья и полуфабрикатов			
Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
	30	30	30
кекс	30		30
Выход:		30	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг					Витамины, мг	
Белки,	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	B ₁	B ₂	C
1.08	1,2	4.80	102	36.6	0.00	0.00	0.03	0.19

82

Утверждаю:

Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного изделия 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Моргильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2001г, с.193

Наименование сырья		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
		Расход сырья и полуфабрикатов I порция			
Крупа манная №88 с6.2001г		33,3	33,3	44,4	44,4
Молоко		72	72	98	98
Вода		51	51	66	66
***или рисовая № 98 с6.2001г		33,4	33,4	44,5	44,5
Молоко		72	72	98	98
Вода		51	51	66	66
***или гречневая №86 с6.2001 г		37,5	37,5	50	50
Молоко		72	72	96	96
Вода		48	48	64	64
**или пшеничная №87 с6.2001г		37,5	37,5	50	50
Молоко		72	72	98	98
Вода		51	51	66	66
***ячневая № 85 с6.2001 г		37,5	37,5	50	50
Молоко		72	72	96	96
Вода		48	48	64	64
***пшеничная № 91 с6.2001 г		37,5	37,5	50	50
Молоко		72	72	96	96
Вода		48	48	64	64
***геркулес № 96 с6.2001 г		37,5	37,5	50	50
Молоко		72	72	98	98
Вода		51	51	66	66
Сахар		5	5	10	10
Масло сливочное		5	5	5	5
ВЫХОД:					

Выход, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг			Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁
Манная									
150/5	5,2	5,1	29,5	196,3	100,30	35,90	129,40	1,2	0,03
200/5	7	5,7	42,2	247,6	133,7	47,66	138,60	1,6	0,04
Рисовая									
150/5	4	5,0	29,6	179,6	4,70	23,40	50,60	1,2	0,02
200/5	5,5	6,4	35,1	219,9	5,90	30,12	67,00	1,6	0,03
Пшеничная									
150/5	6,1	5,7	30,2	196,3	9,40	73,50	111,1	2,49	0,11
200/5	6,21	5,28	32,79	203,00	12,20	98,10	147,7	3,32	0,15
Ячневая									
150/5	5,3	5,3	31,4	194,4					
200/5	7,0	5,8	44,0	256,2					
Пшеничная									
150/5	6,1	5,2	31,1	195,4					
200/5	8	5,8	43,9	259,8					
Куркузная									
150/5	4,3	5,2	30,0	184,4					
200/5	5,8	5,9	42,6	246,10					
Овсяная									
150/5	5,7	6,7	28,9	198,6					
200/5	7,6	7,8	41	264,1					

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные
Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков
Цвет: свойственный данному виду крупы
Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование изделия: ВУТЕРБРОД С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 1

Наименования сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» М.П., Тютельян В.А.. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5
Хлеб пшеничный	50	50
Выход:	50	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг					
Белк и,	Жир ы,	Угле	Энерг. ценность,	Ca	P	Fe	B ₁	B ₂	C
		воды,	ккал						
6,91	8,75	24.80	146,10	79,2	36,5	0.06	0.01	0.01	0.19

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, масло намазывают ровным, тонким слоем.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом
 Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся
 Цвет: масла от белого до светло-желтого
 Вкус: соответствует виду масла
 Запах: хлеба в сочетании со свежим маслом

89

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продажу для обучающихся во всех образовательных учреждениях
Могилынский Тютельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц	100 порц	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	93	70	9.3	7
Х фасоль	20	20	2	2
Горох	20	20	2	2
Х Чечевица	25	25	2.5	2.5
Лук репчатый	12	10	1.2	1
Морковь	12.5	10	1.25	1
Петрушка (корень)	3.25	2.5	0.325	0.25
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Х Жир животный	5	5	0.5	0.5
*Вода	175	175	17.5	17.5
Х *Бульон	175	175	17.5	17.5
Соль	1	1	0.1	0.1
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленная нарезка картофеля крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. Требуемая к качеству. Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде цельных, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - поребристый. Цвет: светло-желтый (горчинный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого. Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый. Запах: гороха, кореньев и лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каротиноиды (ккал)	180	ВитаминB2 (мг)		Фосфор (мг)	105
Белки (г)	5	ВитаминC (мг)	6	Железо (мг)	2
Жиры (г)	5	ВитаминPP (мг)	2	ВитаминE (мг/г)	
Углеводы (г)	23	Натрий (мг)	12	Калий (мг)	444
ВитаминA (мкг/г)	91	Кальций (мг)	36		
ВитаминB1 (мг)		Магний (мг)	28		

Утверждаю:

Технологическая карта; 274
Наименование изделия: Булочка Домашняя
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях» М.П., Тютельян В.А., 2011 г.

Расход сырья и полуфабрикатов	Наименование сырья		Мука Пшеничная в/с		Мука Пшеничная на подпыл		Сахар	Сахар (для отделки)	Масло сливочное	или растительное	Яйца (для смазки)	Соль	Дрожжи	Вода	Масса полуфабриката		Выход:	
	1 порция		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.				
			Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.	Брутто, г.				
			29,3	29,3	39	39	2	2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2	2
			5,3	5,3	7	7	2	2	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	2	2	2	2
			1,5	1,5	2	2	2	2	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2
			6,8	6,8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2
			1/40шт	1	1/36шт	1,2	0,3	0,4	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	2	2	2	2
			0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,4	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	6,8	2	2	2	2
			0,75	0,75	1	1	0,75	1	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2
			13	13	17	17	13	17	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2
			54,5	54,5	72,5	72,5	54,5	72,5	9	9	9	9	9	9	2	2	2	2
															2	2	2	2
															2	2	2	2
															2	2	2	2

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg
9,29	13,07	27,67	171,58	185,20	5,50
12,38	17,42	36,80	228,2	246,60	7,30
60	45	60	45	60	45

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики массой кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240С.

Требования к качеству: Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 260

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гыш

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продажу для обучающихся во всех образовательных учреждениях
Мотильный Тугельян

Наименование сырья				Расход сырья и полуфабрикатов	
				1 порц	100 порц
				Брутто, г	Нетто, г
				Брутто, кг	Нетто, кг
Горячина (поточная часть)	107	79	10,7	7,9	
Х Свинина (поточная часть, грудинка)	87	74	8,7	7,4	
Масло растительное	5	5	0,5	0,5	
Лук репчатый	12	10	1,2	1	
Томат-пюре	8	8	0,8	0,8	
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2	
Выход готового блюда	-	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления. Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пасеро-ванного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гыш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию). Гариры - каша рассыпчатая, рис от-варной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с маслом. Требуемая к качеству. Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: мясо - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая. Цвет: мяса - светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	14	ВитаминВ1 (мг)	Магний (мг)	16
Углеводы (г)	3	ВитаминВ2 (мг)	Фосфор (мг)	170
Калий (мг)	329	ВитаминС (мг)	Железо (мг)	2
Белки (г)	12	ВитаминРР (мг)	ВитаминЕ (мгТЭ)	
Калорийность (ккал)	209	Натрий (мг)	53	
ВитаминА (мкгРЭ)	7	Кальций (мг)	12	

Утверждаю:

Утверждаю: _____
Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного блюда 679

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ НА ВОДЕ**

Номер рецептуры: **186**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 315

Наименование сырья		150		180		200	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Расход сырья и полуфабрикатов		1		I		II	
КРУПА гречневая		71,4	71,4	85,7	85,7	95,2	95,2
Вода		107		128		143	
*** или ячневая		50	50	60	60	66,67	66,67
Вода		120		144		160	
*** или пшеничная		60	60	72	72	80,0	80,0
Вода		108		129		144	
***или пшено		60	60	72	72	80,0	80,0
Вода		108		129		144	
Вода		108		129		144	
Масло сливочное		5	5	6	6	7	7
ВЫХОД:		150		180		200	

Химический состав данного блюда

Блюда		Пищевые вещества							Минер. вещества, мг			Витамины, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Гречневая													
150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02	0,02	0,02
180	8,95	6,73	43,00	276,53	15,57	81,00	250,2	4,73	0,22	0,00	0,02	0,02	0,02
200	9,94	7,48	47,78	307,26	17,30	90,00	278,0	5,26	0,24	0,00	0,02	0,02	0,02
Ячневая													
150	4,79	4,26	30,83	187,02	39,14	0,02	168,0	0,83	0,09	0,00	0,02	0,02	0,02
180	5,74	5,11	36,99	224,42	46,96	0,02	201,6	0,99	0,11	0,00	0,02	0,02	0,02
200	6,38	5,68	41,10	249,36	52,18	0,02	224,0	1,10	0,12	0,00	0,02	0,02	0,02
Пшеничная													
150	6,60	4,38	35,27	213,71	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0,00	0,02	0,02	0,02
180	7,92	5,26	42,32	256,45	1,46	0,04	194,4	2,92	0,13	0,00	0,02	0,02	0,02
200	8,80	5,84	47,02	284,94	1,62	0,04	216,0	3,24	0,14	0,00	0,02	0,02	0,02
Пшениная													
150	6,60	5,72	37,88	229,50	16,64	47,34	134,43	1,55	0,17	0,00	21,00	25,20	28,00
180	7,92	6,86	45,45	275,40	19,96	56,81	161,32	1,85	0,20	0,00	25,20	28,00	31,00
200	8,80	7,62	50,50	306,00	22,18	63,12	179,24	2,06	0,22	0,00	28,00	31,00	34,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упрямания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, рассыпчатая
Цвет: каша гречневой — от светло-коричневого до коричневого, ячневой — сероватый, пшеничной — желтовато-серый
Вкус: умеренно соленый
Запах: каша из данного вида крупы с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233

Наименование блюда: Кисель из концентрата плодового или ягодного

Наименование продуктов	Масса, г		Всего	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал
	Масса, г	Всего					

Концентрат киселя	24	24	190				
Сахар	10	10	190				
Вода							
Итого:	1,36	-	29,02				116,19

Выход: 200

На листы: № 2, 7, 10, 15

Технология приготовления: Концентрат размачивают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь выливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом ягод концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 904

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье сахарное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Расход сырья и полуфабрикатов	Наименование сырья		Печенье		Выход готового блюда	
	1 порция		Брутто, г		Брутто, г	
	100 порц		Нетто, г		Брутто, кг	
			30	30	3	3
			-	-	-	-
			30	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	2	Витамин В1 (мг)	Фосфор (мг)	28
Углеводы (г)	22	Витамин В2 (мг)	Железо (мг)	
Калий (мг)	33	Витамин РР (мг)	Витамин С (мг)	
Белки (г)	2	Натрий (мг)	Витамин Е (мг)	
Калорийность (ккал)	112	Кальций (мг)	9	
Витамин В1 (мг)	1	Магний (мг)	4	

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 905

Наименование кулинарного изделия (блюда): Банан

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Расход сырья и полуфабрикатов	Наименование сырья		Бананы		Выход готового блюда	
	1 порция		Брутто, г		Брутто, г	
	100 порц		Нетто, г		Брутто, кг	
			200	200	20	20
			-	-	-	-
			200	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	1	Витамин В2 (мг)	Магний (мг)	59
Углеводы (г)	42	Витамин С (мг)	Фосфор (мг)	59
Белки (г)	2	Витамин РР (мг)	Железо (мг)	1
Калорийность (ккал)	172	Натрий (мг)	Витамин Е (мг)	1
Витамин В1 (мг)		Кальций (мг)	16	

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 510

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

с МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011.

Наименование сырья				Расход сырья и полуфабрикатов	
Брутто, г				I порция	
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	Брутто, г	Нетто, г
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100		
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1		
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3		
***с 1 марта	100	60	125		
Макаронные изделия	8	8	10		
Морковь до 1 января	10	8	12,5		
***с 1 января	10,7	8	13,3		
Лук репчатый	9,6	8	12		
Масло растительное	2	2	2,5		
Вода	150	150	188		
Соль	1	1	1		
ВЫХОД:				250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества							Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11
									8,25
									0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лопшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранявшие форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый
Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

88

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тютелькина. - М.: ДеЛи принт, 2010, с. 101

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	73	57	121,6	95
с 1 января	78,1	57	130,1	95
Масло растительное	3,6		6	6
ВЫХОД:	60		100	

Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг					Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Ме	Р	Fe	В ₁	С	А
60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,80	0,01	0,02	9,50	0,00
100	1,43	6,09	8,36	93,9	35,15	20,90	40,97	1,33	0,02	0,02	9,50	0,00

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают. Нарезают в холодном пехе или в горячем пехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюда не допускается.
Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом. Изготовленные салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачами. Не хранение заправленного салата допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: темно-малиновый
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу
Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Мотильный Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	29	21	2,9	2,1
Свекла	19	15	1,9	1,5
Морковь	19	15	1,9	1,5
Орүцы соленые	12,6	10	1,26	1
Капуста квашеная	19	15	1,9	1,5
Лүк зеленый	21,4	15	2,14	1,5
Лүк репчатый	18,8	15	1,88	1,5
Масло растительное	17,9	15	1,79	1,5
Соль	10	10	1	1
Выход готового блюда	1	1	0,1	0,1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления. Варенье, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые орүцы нарезают ломтиками, капусту кашеную перебивают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лүк мелко нарезают. Нарезанную свеклу запекают частью растительного масла, предварительно по рецептуре, затем все овощи соединяют, запекают оставшаяся часть растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых орүцов или кашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку. Требуемая к качеству Внешний вид: картофель, свекла, морковь, орүцы нарезают ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лүк мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом. Консистенция: капуста, орүцов - хрустящая; картофель, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующий овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г)	8	Витамин С (мг)	6	Железо (мг)	1
Углеводы (г)	7	Витамин РР (мг)	1	Витамин Е (мг)	1
Белки (г)	1	Натрий (мг)	318	Витамин А (мкг)	91
Калорийность (ккал)	111	Кальций (мг)	40	Калий (мг)	249
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	14		
Витамин В2 (мг)		Фосфор (мг)	39		

Утверждаю:

188

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 243

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	ВЫХОД:	
	Сосиски или сардельки	
	Брутто, г	Нетто, г
Расход сырья и полуфабрикатов	81,6	80
	Брутто, г	Нетто, г
	102	100
I порция		100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества						Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C
80	8,32	16,00	16,96	179,20	19,20	16,00	127,20	1,44	0,03	0,00
100	10,40	20,00	21,20	224,00	24,00	20,00	159,00	1,80	0,04	0,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.
Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежемороженые целые колбасные изделия
Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные
Цвет: светло-розовый
Вкус: в меру соленый, мясной
Запах: колбасных изделий

118

Утверждаю:

Директор МБОУ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 46

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 46

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с. 213

Наименование сырья		75/75		120/75	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)		118	91	190	146,5
Вода или бульон		27	27	27	27
Морковь до 1 января		34	27	34	27
***с 1 января		36	27	36	27
Лук репчатый		15	13	15	13
Томатное пюре		7,5	7,5	7,5	7,5
Масло растительное		4	4	6	6
Лимонная кислота		2	2	2	2
Сахар		2	2	2,5	2,5

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества					Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁
75/75	13,87	7,85	6,53	113,40	82,11	29,90	238,46	0,96	0,10
120/75	18,03	10,21	8,49	171,40	97,74	36,20	310,00	1,25	0,13
									4,36
									0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают начинку: овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей Консистенция: нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Внешний вид: зерна мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, рассыпчатая
Цвет: белый
Вкус: умеренно соленый
Запах: отварного риса с маслом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 112

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МАСНЫЕ

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тютельяна. –

М.: Делта принт, 2010, с. 281

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов		1 порция	
Говядина (котлетное мясо)		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко или вода		12	12	6	6
Крупа рисовая		11	11	5	5
Масса готового расщипчатого риса		-	30	-	15
Лук репчатый		29	24	21	18
Масло растительное		4	4	3	3
Масса пассерованного лука		-	12	-	19
Мукка пшеничная		8	8	4	4
Масса полуфабриката		-	135	-	71
Масло растительное		7	7	5	5
Масса готовых тефтелей		-	115	-	60
Соус		-	50	-	50
ВЫХОД:		115/50		60/50	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества							Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	7,20	9,83	5,1	134,6	143,90	21,60	106,7	0,96	0,06	0,85	39,00
115	13,80	16,9	10,4	254,5	157,80	28,40	141,40	1,27	0,07	1,13	51,00

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до готовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом
Консистенция: сочная, в меру плотная
Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый
Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу
Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе (треска)	57	55	71	68
или минтай неразделанный	120	55	150	68
Морковь	25	16	31	20
Лук репчатый	9	6	11	7
Хлеб пшеничный	6	6	7	7
Молоко или вода	8	8	10	10
Яйца	1/4	10	1/2	12
Соль		0,4		0,4
Масса полуфабриката		101		124
Масло сливочное	2,5	2,5	3	3
Масса готовых изделий		70		88
Выход:		80		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг	
Белки,	Жиры,	Углево-ды,	Энерг. ценность,	Ca	P
80	10,95	11,93	5,44	92,85	136,00
100	13,6	14,8	6,8	116	170,00
				248,70	8,70
					7,00
					0,1
					0,1

Технология приготовления: Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным репчатым луком через мясорубку.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе калийнированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Добавляют в фарш обработанное яйцо, масло, соль . Формуют котлеты или

биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут при t 250-280 °C до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или сметанным соусом.

Температура подачи 60-65 °C.

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.