

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА "АППЕТИТНАЯ" МЯСО-КУРИНАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	77	55,44	7,70	5,54
Хлеб пшеничный	9	9	0,90	0,90
Молоко	13	13	1,30	1,30
Сухари панировочные	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Соус сметанный	30	30	3,00	3,00
Выход:	50/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	7,8
Жиры (г):	9,98
Углеводы (г):	5,122
Эн. ценность (ккал):	115

Ca (мг):	15,062
В1 (мг):	0,057
Fe (мг):	1,594
C (мг):	1,604

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное. Соусы - сметанный, сметанный с луком. Требования к качеству Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом Консистенция: котлеты - мягкая, сочная Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудки куриные	90	90	9,00	9,00
Масло растительное	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	1	1	0,10	0,10
Соус сметанный	-	30	-	3,00
Выход:	60/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	11,65
Жиры (г):	10,756
Углеводы (г):	1,632
Эн. ценность (ккал):	154

Ca (мг):	25,185
B1 (мг):	0,068
Fe (мг):	1,009
C (мг):	2,326

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Грудку нарезанную кубиками заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного 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 минут. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию). Требования к качеству Внешний вид: грудка в соусе, нарезанная кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: грудка куриная - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая. Цвет: грудки - светлый. Вкус: тушеной курицы в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеной курицы с жареным луком и томата.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (без лука)**
Номер рецептуры: 23
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	67,05	57	6,71	5,70
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,627
Жиры (г):	3,71
Углеводы (г):	2,166
Эн. ценность (ккал):	46

Ca (мг):	7,98
В1 (мг):	0,034
Fe (мг):	0,513
C (мг):	14,25

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца - 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ**
Номер рецептуры: 71 **(ПОМИДОРЫ)**
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	70,8	60	7,08	6,00
Выход:				60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,66
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	2,28
Эн. ценность (ккал):	14

Ca (мг):	8,4
В1 (мг):	0,036
Fe (мг):	0,54
C (мг):	15

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Помидоры промыть, удалить плодоножки, подавать целыми или половинками.
Температура подачи: от 10 до 14°C.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 202**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: 202
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могилынский, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,14	Са (мг):	16,457
Жиры (г):	8,093	В1 (мг):	0,087
Углеводы (г):	28,54	Fe (мг):	0,869
Эн. ценность (ккал):	220	С (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждено:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 243**

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 243
Наименование сборника рецептур:

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиска	101	100	10,10	10,00
Выход:			100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	7,4
Жиры (г):	9,45
Углеводы (г):	0,8
Эн. ценность (ккал):	108

Ca (мг):	25
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	1,8
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного-школьного возраста отваривают в течение 5 минут. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная. Требования к качеству Внешний вид: целые, свежeproгретые изделия, рядом аккуратно уложен гарнир Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные Цвет: светло-розовый Вкус: мясной, умеренно соленый Запах: колбасных изделий

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 330**

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 330
Наименование сборника рецептур:

СОУС СМЕТАННЫЙ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	250	250	25,00	25,00
Мука	75	75	7,50	7,50
Вода	750	750	75,00	75,00
Соль	10	10	1,00	1,00
Выход:	1000			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	14,1
Жиры (г):	50
Углеводы (г):	58,7
Эн. ценность (ккал):	741

Ca (мг):	273
B1 (мг):	0,2
Fe (мг):	2,1
C (мг):	0,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей. Требования к качеству Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 331

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	250	250	25,00	25,00
Мука	75	75	7,50	7,50
Вода	750	750	75,00	75,00
Томатная паста	100	100	10,00	10,00
Соль	10	10	1,00	1,00
Выход:	1000			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	17,62
Жиры (г):	49,96
Углеводы (г):	70,24
Эн. ценность (ккал):	801

Ca (мг):	292,4
B1 (мг):	0,25
Fe (мг):	3,98
C (мг):	13,38

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Требования к качеству
Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом.



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376**

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 376
Наименование сборника рецептур:

ЧАЙ С САХАРОМ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тугельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	15	15	1,50	1,50
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:			200/15	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,021
Жиры (г):	0,005
Углеводы (г):	14,975
Эн. ценность (ккал):	60

Ca (мг):	0,45
В1 (мг):	0
Fe (мг):	0,045
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипяченую горячую воду, добавляют отдельно заваренный чай, добавляют сахар и размешивают, затем разливают по стаканам. Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75С. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.



Шулина Е.А.
Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 377**

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 377
Наименование сборника рецептур:

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция		100 порций		
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	
Чай	1	1	0,10	0,10	
Сахар	15	15	1,50	1,50	
Лимон	8	7	0,80	0,70	
Вода	200	200	20,00	20,00	
Выход:		200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,084
Жиры (г):	0,012
Углеводы (г):	9,87
Эн. ценность (ккал):	62

Ca (мг):	3,25
В1 (мг):	0,003
Fe (мг):	0,087
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону



Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	20	20	2,00	2,00
Выход:	20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	9
Эн. ценность (ккал):	44

Са (мг):	2,76
В1 (мг):	0,014
Fe (мг):	0,372
С (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудки куриные	72	57,6	7,20	5,76
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Лук репчатый	12	10,2	1,20	1,02
Томатная паста	8	8	0,80	0,80
Мука	2	2	0,20	0,20
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	50/50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,958
Жиры (г):	8,32
Углеводы (г):	3,396
Эн. ценность (ккал):	171

Ca (мг):	17,166
B1 (мг):	0,078
Fe (мг):	1,137
C (мг):	3,97

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кубиками грудку заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного 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 минут. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию). Требования к качеству Внешний вид: грудка в соусе, нарезанная кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир. Консистенция: грудка куриная - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая. Цвет: грудки - светлый. Вкус: тушеной курицы в томатном соусе, умеренно соленый. Запах: тушеной курицы с жареным луком и томата.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры:

ЁЖИКИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина	70,72	53,04	7,07	5,30
Вода	6	6	0,60	0,60
Крупа рисовая	5	5	0,50	0,50
Лук репчатый	21	17,85	2,10	1,79
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Мука	4	4	0,40	0,40
Соль	1	1	0,10	0,10
Соус сметанный с томатом	-	40	-	4,00
Выход:	60/40			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,587
Жиры (г):	12,6
Углеводы (г):	9,451
Эн. ценность (ккал):	179

Ca (мг):	12,795
В1 (мг):	0,049
Fe (мг):	1,531
C (мг):	2,517

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, промытый, не варёный рис, перемешивают и разделяют в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Шарiki панируют в муке, обжаривают, выкладывают в неглубокую посуду в 1 ряд, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 минут. При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Требования к качеству: Внешний вид: ёжики в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой коркой, пропитаны соусом, сбоку улоден гарнирю Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: ёжиков - коричневый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЖАРКОЕ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриные грудки	72	57,6	7,20	5,76
Картофель	159,6	119,7	15,96	11,97
Лук репчатый	14,4	12,24	1,44	1,22
Томатная паста	7,2	7,2	0,72	0,72
Масло растительное	7,2	7,2	0,72	0,72
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150/50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	12
Жиры (г):	16,12
Углеводы (г):	29,8
Эн. ценность (ккал):	295

Ca (мг):	35,535
В1 (мг):	0,222
Fe (мг):	2,26
C (мг):	27,825

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Куриную грудку отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварную грудку и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, в котором тушилась курица. Внешний вид: кусочки курицы одинакового размера, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: курицы - сочная, мягкая; овощей - мягкая. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	91,33	65,76	9,13	6,58
Хлеб пшеничный	5,33	5,33	0,53	0,53
Молоко	5,33	5,33	0,53	0,53
Масло сливочное	6,67	6,67	0,67	0,67
Хлеб пшеничный для панировки	7,33	7,33	0,73	0,73
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло растительное	4	4	0,40	0,40
Соус сметанный	30	30	3,00	3,00
Выход:	50/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,8
Жиры (г):	7,7
Углеводы (г):	8,836
Эн. ценность (ккал):	168

Ca (мг):	14,252
B1 (мг):	0,053
Fe (мг):	1,606
C (мг):	1,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное. Соусы - сметанный, сметанный с луком. Требования к качеству Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом Консистенция: котлеты - мягкая, сочная Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МЯСО ПО-МИЛАНСКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина	110	81	11,00	8,10
Картофель	112,9	84,68	11,29	8,47
Морковь	27,7	22,16	2,77	2,22
Сметана	6,93	6,93	0,69	0,69
Молоко	34,6	34,6	3,46	3,46
Мука	3,46	3,46	0,35	0,35
Масло сливочное	3,46	3,46	0,35	0,35
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	180			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	15,99
Жиры (г):	16,64
Углеводы (г):	29,5
Эн. ценность (ккал):	384

Ca (мг):	153,502
В1 (мг):	0,164
Fe (мг):	3,46
C (мг):	13,988

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Отварить мясо крупным куском до полуготовности, нарезать на порции. Морковь нарезать кружочками, положить вместе с мясом в кастрюлю или сотейник, залить небольшим количеством воды и припустить до полного испарения жидкости. Отдельно сварить картофель, нарезать кружочками. Мясо и овощи смешать, залить молочным соусом, довести до кипения. Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №390**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука	700	700	70,00	70,00
Яйца	60	60	6,00	6,00
Вода	260	260	26,00	26,00
Соль	15	15	1,50	1,50
Выход:	1000			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	81,82
Жиры (г):	16
Углеводы (г):	479,92
Эн. ценность (ккал):	2391

Ca (мг):	267,9
B1 (мг):	1,79
Fe (мг):	16,64
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей. Внешний вид: эластичный кусок набухшего теста, хорошо вымешанный. Консистенция: однородная. Цвет: кремовый. Вкус: сырого теста, муки, умеренно соленый. Запах: сырой муки.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С САХАРОМ, С КУРАГОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	15	15	1,50	1,50
Вода	200	200	20,00	20,00
Курага	10	10	1,00	1,00
Выход:	200/15/10			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,521
Жиры (г):	0,005
Углеводы (г):	21,725
Эн. ценность (ккал):	88

Ca (мг):	0,45
B1 (мг):	0
Fe (мг):	0,045
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипяченую горячую воду, добавляют отдельно заваренный чай, добавляют сахар и размешивают, затем разливают по стаканам, курагу перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, смывая ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают чаем. Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75С. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю с курагой.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяня

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	71,28	57	7,13	5,70
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,399
Жиры (г):	3,653
Углеводы (г):	1,083
Эн. ценность (ккал):	39

Ca (мг):	9,69
B1 (мг):	0,017
Fe (мг):	0,285
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Требования к качеству Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом Консистенция: форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая Цвет: свойственный сорту огурцов Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый Запах: огурцов и растительного масла



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ**
Номер рецептуры: 45
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста	59,16	47,33	5,92	4,73
Морковь	7,5	6	0,75	0,60
Сахар	3	3	0,30	0,30
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,931	Ca (мг):	25,537
Жиры (г):	3,051	B1 (мг):	0,018
Углеводы (г):	5,645	Fe (мг):	0,344
Эн. ценность (ккал):	54	C (мг):	21,603

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Требования к качеству Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Меню: умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.



Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 52
Наименование сборника рецептур:

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	96,96	77,57	9,70	7,76
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:				80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,9
Жиры (г):	3,65
Углеводы (г):	15,44
Эн. ценность (ккал):	55

Ca (мг):	21,09
В1 (мг):	0,011
Fe (мг):	0,798
C (мг):	5,7

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. Требования к качеству Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь	96	76,8	9,60	7,68
Сахар	4	4	0,40	0,40
Выход:				80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,688
Жиры (г):	4,176
Углеводы (г):	5,93
Эн. ценность (ккал):	65

Ca (мг):	13,302
B1 (мг):	0,029
Fe (мг):	0,358
C (мг):	2,43

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: морковь и яблоки нарезаны соломкой. Салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус: свойственный моркови и сорту яблок Запах: моркови и яблок

Утверждаю:

Шулина Е.А.
Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 71
Наименование сборника рецептур:

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ
(ОГУРЦЫ)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	84,16	80	8,42	8,00
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,3
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	1,52
Эн. ценность (ккал):	7

Ca (мг):	10,2
B1 (мг):	0,018
Fe (мг):	0,3
C (мг):	4,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Огурцы промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. Вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов упругая, хрустящая. Цвет огурцов зеленый. Вкус - огурцов. Запах - огурцов.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 71

(ОГУРЦЫ) С МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	84,16	80	8,42	8,00
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:				80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,42
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	1,14
Эн. ценность (ккал):	7

Ca (мг):	10,2
B1 (мг):	0,018
Fe (мг):	0,3
C (мг):	4,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Огурцы промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. Вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов упругая, хрустящая. Цвет огурцов зеленый. Вкус - огурцов. Запах - огурцов.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ
(ПОМИДОРЫ)**
Номер рецептуры: 71
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьелья

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	94,4	80	9,44	8,00
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,88
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	3,04
Эн. ценность (ккал):	19

Ca (мг):	8,4
В1 (мг):	0,036
Fe (мг):	0,54
C (мг):	15

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Помидоры промыть, удалить плодоножки, подавать целыми или половинками.
Температура подачи: от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьяян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71	71	7,10	7,10
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,662
Жиры (г):	9,024
Углеводы (г):	33
Эн. ценность (ккал):	170

Ca (мг):	20,632
B1 (мг):	0,291
Fe (мг):	3,448
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждает:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 171**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: 171
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71	71	7,10	7,10
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,662
Жиры (г):	9,024
Углеводы (г):	33
Эн. ценность (ккал):	170

Ca (мг):	27,352
B1 (мг):	0,292
Fe (мг):	3,501
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждено:

Щулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 202

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	4,468
Углеводы (г):	28,5
Эн. ценность (ккал):	187

Ca (мг):	16,457
B1 (мг):	0,087
Fe (мг):	0,869
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 234**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могилный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	51	33	5,10	3,30
Хлеб пшеничный	9	9	0,90	0,90
Молоко	13	13	1,30	1,30
Сухари панировочные	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Соус сметанный	30	30	3,00	3,00
Выход:	50/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,8
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	3,682
Эн. ценность (ккал):	104

Ca (мг):	8,242
B1 (мг):	0,017
Fe (мг):	0,303
C (мг):	5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную рыбу нарезают на куски с кожей без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и взбивают. Придают форму котлет или биточков и панируют в сухарях, тушат (по 2-3 шт. на порцию) с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают сливочным маслом.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом. Соусы - сметанный, сметанный с луком. Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир и соус. Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 260**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина	107	79	10,70	7,90
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Лук репчатый	12	10	1,20	1,00
Томатная паста	8	8	0,80	0,80
Мука пшеничная	2	2	0,20	0,20
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:			50/50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	9,75
Жиры (г):	11,5
Углеводы (г):	7,985
Эн. ценность (ккал):	156

Са (мг):	14,89
В1 (мг):	0,061
Fe (мг):	2,34
С (мг):	2,44

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассеро- 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. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию). Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с маслом, капуста тушеная. Требования к качеству Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелке, уложен гарнир. Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая. Цвет: мяса - светло-коричневый. Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 265

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Номер рецептуры: 265

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина	107	80,25	10,70	8,03
Крупа рисовая	51	51	5,10	5,10
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый	9	7,65	0,90	0,77
Морковь	15	12	1,50	1,20
Томатная паста	12	12	1,20	1,20
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150/50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	15,9
Жиры (г):	18,9
Углеводы (г):	40,095
Эн. ценность (ккал):	422

Ca (мг):	22,131
B1 (мг):	0,106
Fe (мг):	2,932
C (мг):	3,51

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления говядины 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 расчета 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 или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось. Требования к качеству Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого. Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 304

РИС ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьлян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,40	5,40
Масло сливочное	6,75	6,75	0,68	0,68
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,834
Жиры (г):	5,42
Углеводы (г):	31,6
Эн. ценность (ккал):	210

Ca (мг):	11,46
B1 (мг):	0,044
Fe (мг):	0,597
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, запраляют маслом, перемешивают и прогревают. Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяется. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.

Утверждено:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 312**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: 312
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	171	131,63	17,10	13,16
Молоко	23,7	23,7	2,37	2,37
Масло сливочное	5,25	5,25	0,53	0,53
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:			150/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,09	Ca (мг):	47,808
Жиры (г):	8,282	B1 (мг):	0,164
Углеводы (г):	22,067	Fe (мг):	1,241
Эн. ценность (ккал):	179	C (мг):	5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесением узора. 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

Утверждаю:

Итулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 379

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,50	0,50
Молоко	100	100	10,00	10,00
Вода	120	120	12,00	12,00
Сахар	20	20	2,00	2,00
Выход:				200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,3
Жиры (г):	1,51
Углеводы (г):	29,06
Эн. ценность (ккал):	152

Ca (мг):	170,6
B1 (мг):	0,115
Fe (мг):	1,06
C (мг):	5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: Кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 382**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	4	4	0,40	0,40
Молоко	100	100	10,00	10,00
Вода	110	110	11,00	11,00
Сахар	15	15	1,50	1,50
Выход:			200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,972	Ca (мг):	125,72
Жиры (г):	2,1	B1 (мг):	0,044
Углеводы (г):	25,168	Fe (мг):	1,04
Эн. ценность (ккал):	145	C (мг):	1,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Требования к качеству
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.
Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 312**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тугельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	171	131,63	17,10	13,16
Молоко	23,7	23,7	2,37	2,37
Масло сливочное	5,25	5,25	0,53	0,53
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,09
Жиры (г):	4,657
Углеводы (г):	22,027
Эн. ценность (ккал):	146

Ca (мг):	46,606
B1 (мг):	0,163
Fe (мг):	1,231
C (мг):	25,943

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором. 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



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №391**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ, п/ф

Номер рецептуры: 391

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Тесто для пельменей №390	-	450	-	45,00
Говядина	794,24	595,68	79,42	59,57
Лук репчатый	50	42	5,00	4,20
Соль	9	9	0,90	0,90
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	90	90	9,00	9,00
Яйца для смазки	20	20	2,00	2,00
Выход:	1000			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	115,4
Жиры (г):	50,48
Углеводы (г):	208,88
Эн. ценность (ккал):	1751

Ca (мг):	167,6
B1 (мг):	1
Fe (мг):	8,36
C (мг):	2,1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.
Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами.
На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один слой на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0 °С. Требования к качеству
Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места со-единения теста аккуратно зашпаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).
Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.
Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - красный.
Вкус: теста и мяса с луком, умеренно соленые.
Запах: мяса и сырого репчатого лука.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №392**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЛЬМЕНИ "ДЛЯ УМНИКОВ И УМНИЦ" ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: 392
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пельмени, п/ф	176,7	176,7	-	17,67
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	190/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11,94	Ca (мг):	47,058
Жиры (г):	13,375	B1 (мг):	0,168
Углеводы (г):	27,34	Fe (мг):	2,536
Эн. ценность (ккал):	279	C (мг):	2,629

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и поливают прокипяченным сливочным маслом. Пельмени рекомендуется отваривать небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Пельмени при отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки (3-4 г на порцию). Требования к качеству Внешний вид: пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места со-единения теста аккуратно зачищены; поверхность гладкая (без трещин и разрывов). Консистенция: оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая. Цвет: оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый. Вкус: вареного теста и мяса с луком, умеренно соленый. Запах: мяса и репчатого лука.

Утверждаю:  Шулина Е.А.



ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ПР**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)**
Номер рецептуры: ПР
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко	120	120	12,00	12,00
Выход:	120			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,48
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	47

Ca (мг):	16
B1 (мг):	0,03
Fe (мг):	2,2
C (мг):	10

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "ВИТАРА"
наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ПР**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	30	30	3,00	3,00
Выход:	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	14,76
Эн. ценность (ккал):	71

Ca (мг):	6
В1 (мг):	0,033
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:

Шулина Е.А.

