



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 230**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С
МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **230**

Наименование сборника: Единный сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Танешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30,8	30,8	3,08	3,08
Молоко	108	108	10,80	10,80
Вода	68	68	6,80	6,80
Сахар	5	5	0,50	0,50
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	200/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
6,22	6,6	31,24	209	1,38

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - все время активно перемешивает жидкость с крупой. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 115**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ,

Номер рецептуры: 115

ФРИКАДЕЛЬКАМИ ГОВЯЖЬМИ

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.- Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода или бульон	140	140	14,00	14,00
Картофель	55	40	5,50	4,00
Морковь	10	7,2	1,00	0,72
Лук	9,6	6	0,96	0,60
Масло растительное	2	2	0,20	0,20
Клецки мучные № 144	20	20	2,00	2,00
Фрикадельки говяжьи № 145	11	11	1,10	1,10
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:	200/11			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
4,32	4,55	7,64	138,87	3,17

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, припущенную с маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль и специи. Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп за 3 минуты до его готовности.

Температура подачи 65-75 °С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Клецки, овощи, картофель, сохранили форму. Фрикадельки в форме шариков одинакового размера. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного и мясного янтарный, желтый. Консистенция овощей, картофеля, фрикаделек и макаронных изделий мягкая. Аромат, вкус готового супа приятный, в меру соленый.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО «ТРАНД»

Фадеева И.П.

Фадеева И.П.



"СОГЛАСОВАНО"

С.В. Ушаков
Викторис И.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 286

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ
Номер рецептуры: 286 МОЛОЧНЫМ

Наименование сборника: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных рецептур
изделий/ сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	101,2	100,1	10,12	10,01
Мука	13,2	13,2	1,32	1,32
Сахар	8,8	8,8	0,88	0,88
Яйца	5,5	4,84	0,55	0,48
Сметана	3,3	3,3	0,33	0,33
Масло растительное для смазки	2,2	2,2	0,22	0,22
Соль	1,65	1,65	0,17	0,17
Соус молочный (№406)	20	20	2,00	2,00
Выход:	110/20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	17,86
Жиры (г):	6,794
Углеводы (г):	21,27
Эн. ценность (ккал):	464,52

Ca (мг):	174,42
B1 (мг):	0,06
Fe (мг):	0,743
C (мг):	0,268

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют пшеничную муку (2/3 нормы), сырые яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C 10-20 минут до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200 °C 15-20 минут. Подают, поливая соусом молочным или молочным сладким, или сладким фруктовым.

Температура подачи 65 °C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин, соусом политы на 1/3 высоты. Консистенция нежная, без комочков не промешанных продуктов. Вкус приятный, творожный. Без посторонних привкусов и запахов.