

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 685

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 2004 г. Под ред. В.Т. Лалшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5	5
*Вода	150	150	15	15
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Выход готового блюда	-	200/15	-	200/1,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (допускается класть сахар в стакан с заваркой), варенье, джем, мед, повидло подают отдельно на розетке.

Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10°C. Чай можно готовить без сахара.

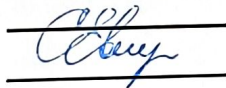
Требования к оформлению и подаче блюд:

Допустимый срок хранения чая - не более 2-х часов при температуре не ниже 80°C с момента окончания технологического процесса.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	57	Пищевые волокна (г)		Кар (мкг)	
Белки (г)	0	Органические кислоты (г)		РЭ (мкг)	
Жиры (г)	0	Зола (г)		ВитаминЕ (мг)	
Углеводы (г)	15	Na (мг)		B1 (мг)	
Вода (г)		K (мг)		B2 (мг)	
НЖК (г)		Ca (мг)		PP (мг)	
ПНЖК (г)		Mg (мг)		НЭ (мг)	
Холестерол (мг)		P (мг)		C (мг)	
Сахара (г)	15	Fe (мг)		Алкоголь (г)	
Крахмал (г)		A (мкг)			

Утверждаю:



ООО «Служба организации питания»
Директор _____ Евстигнеева С.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Хлеб (порциями)»

Номер рецептуры: № 1

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб	50	50	5	5
Выход:	-	50	-	5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Хлеб вынимают из упаковки, нарезают, выкладывают в промаркированные ёмкости. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Изделие «Хлеб (порциями)» должно подаваться на тарелке.

Температура подачи - 20 ± 5 °С.

Допустимый срок хранения до реализации – в соответствии с маркировкой производителя.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Внешний вид: ровные ломти хлеба.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба, без посторонних привкусов.

Запах: соответствует виду хлеба, без посторонних запахов.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ВИТАМИНЫ И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ

блюда «Хлеб (порциями)» на выход

Выход блюда, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Эн.ценность, ккал
25	2	0	10	50
27	2	0	11	54
28	2	0	11	56
31	2	0	13	62
33	2	0	14	66
35	2	0	14	70
36	2	0	15	72
40	3	0	16	80
50	3	1	21	100



Наименование блюда: Биточки «Дружба» с соусом красным основным

Источник рецептуры: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход полуфабриката	-	99	-	9,9
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход готового изделия	-	80	-	8
Соус красный основной		20		2

Биточки «Дружба» жарят непосредственно перед отпуском.

1 способ. Биточки «Дружба» кладут на противень с маслом, нагретым до температуры 150-160 °С, обжаривают 8-10 мин с 2-х сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 °С в течение 5-7 мин (согласно документа «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 2004 г.)

2 способ. Биточки «Дружба» укладывают в смазанный маслом противень или гастроремкость и запекают при температуре 250 °С в течение 20-25 мин (согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций")

3 способ. Биточки «Дружба» укладывают в смазанный маслом гастрioёмкость и помещают в пароконвектомат при температуре 180-200 °С на 20-25 мин (режим «жар-пар»).

Температура в центре изделий после жарки должна быть не ниже 90 °С. В месте прокола должен выделяться прозрачный сок, на разрезе – серый цвет мяса.

Блюдо «Биточки «Дружба»» должно подаваться на порционной тарелке, сбоку уложен гарнир. Блюдо реализуют сразу после приготовления.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65 °С.

Допустимый срок хранения блюда «Биточки «Дружба»» не более 2-х часов при температуре не ниже 65 °С с момента окончания технологического процесса.

Внешний вид: форма – биточков - кругло-приплюснутая толщиной 2-2,5 см, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, не мажущаяся.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал
10	11	10	180

Директор

ООО "Служба организации питания"

Евстигнеева С.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда Гуляш из филе птицы

Источник рецептуры № 437 сб.2004 г.

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций	
		Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес брутто, кг	Вес нетто, кг
1	Масло растительное	4,00	4,00	0,40	0,40
2	Лук репчатый п-ф	12,00	10,00	1,20	1,00
3	Томатная паста	3,20	3,20	0,32	0,32
4	Мука в.с	3,00	3,00	0,30	0,30
5	Соль	4,00	4,00	0,40	0,40
6	Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
7	Куриное филе	71,00	69,00	7,10	6,90
	Вес готового блюда, г	100		10	

Технология приготовления и оформления блюда

Мясо нарезают кубиками по 20-30 г. обжаривают, укладывают в посуду, заливают бульоном, добавляют томатную пасту и тушат почти до готовности. Бульон сливают, готовят на нем соус с добавлением пассерованного лука, соль. Соусом заливают мясо и тушат еще 10-15 минут.

Температура подачи блюда "Гуляш из филе птицы" не ниже 65°C.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

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

Запах: отварной курицы с ароматом овощей.

Сведения о пищевой ценности:

выход, г	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
100	194	11	14	6
90	190	10	14	6

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302С

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 302С

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	36,8	36,8	3,68	3,68
*Вода	117,6	117,6	11,76	11,76
Соль	0,0014	0,0014	0,14	0,14
Масса каши		147,0		14,7
Масло сливочное	3,8	3,8	0,38	0,38
Выход готового блюда	-	150,0	-	15

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

Нормы жидкости, указанные в рецептуре, рассчитаны для варки каш в котлах ёмкостью от 30 до 60 л. При уменьшении ёмкости котлов количество жидкости, указанные в рецептуре, может быть увеличено, но не более чем на 2-3%. При большей ёмкости котлов количество жидкости соответственно уменьшают.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляется мучель и посторонние примеси.

Необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Масло сливочное добавляют во время варки. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, плотно закрывают котел крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

При приготовлении в пароконвектомате: промытую крупу кладут в гастроёмкость, заливают водой, кладут соль, сразу заправляют маслом сливочным, перемешивают; режим «конвекция+пар» 160°C - 30 мин, затем «пар» - 15 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Гарнир «Каша гречневая вязкая» должен подаваться на порционной тарелке. Температура подачи гарнира должна быть не менее 65°C.

Допустимый срок хранения гарнира «Каша гречневая вязкая» - не более 2-х часов при температуре не ниже 65°C с момента окончания технологического процесса.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; в горячем виде (при 60-70°C) держится на тарелке горкой, не расплываясь.

Консистенция: вязкая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

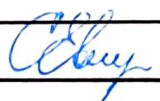
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости), умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	158	Fe (мг)	3	Омега-6 ПНЖК (г)	
Белки (г)	5	A (мкг)	17	Пантотеновая кислота (мг)	
Жиры (г)	6	Кар (мкг)	16	Фолаты (мкг)	
Углеводы (г)	22	РЭ (мкг)	20	Витамин В12 (мкг)	
Вода (г)	6	Витамин Е (мг)	0	Витамин D (мкг)	
НЖК (г)	2	В1 (мг)	0	Витамин Н (биотин) (мкг)	
ПНЖК (г)	0	В2 (мг)	0	Витамин К (мкг)	
Холестерол (мг)	6	РР (мг)	2	Холин (мг)	
Сахара (г)	1	НЭ (мг)	3	Инозит (витамин В8) (мг)	
Крахмал (г)	20	С (мг)		L-карнитин (г)	
Пищевые волокна (г)	4	Алкоголь (г)		Хлориды (мг)	
Органические кислоты (г)		Витамин В6 (мг)		Фтор (мг)	
Зола (г)	15	Марганец (мг)		Хром (мкг)	
Na (мг)	6	Медь (мкг)		Кобальт (мкг)	
K (мг)	141	Цинк (мг)		Иод (мкг)	
Ca (мг)	62	Флавоноиды (всего) (мг)		Молибден (мкг)	
Mg (мг)	77	Омега-3 (г)		Селен (мкг)	
P (мг)	122	Омега-3 ПНЖК (г)			

Утверждаю:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 501

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из шиповника с апельсином

Номер рецептуры: 501С

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник сухой	5,6	5,6	0,56	0,56
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
*Вода	222	222	22,2	22,2
Апельсины	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар и апельсин. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника. и апельсина

Запах: шиповника.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	65,94	Fe (мг)		Омега-6 ПНЖК (г)	
Белки (г)	0,25	A (мкг)		Пантотеновая кислота (мг)	
Жиры (г)	0,09	Кар (мкг)	278	Фолаты (мкг)	
Углеводы (г)	17,22	РЭ (мкг)	46	Витамин В12 (мкг)	
Вода (г)	7	Витамин Е (мг)		Витамин D (мкг)	
НЖК (г)		B1 (мг)		Витамин Н (биотин) (мкг)	
ПНЖК (г)		B2 (мг)		Витамин К (мкг)	
Холестерол (мг)		РР (мг)		Холин (мг)	
Сахара (г)	18	НЭ (мг)		Инозит (витамин В8) (мг)	
Крахмал (г)		С (мг)	60	L-карнитин (г)	
Пищевые волокна (г)	1	Алкоголь (г)		Хлориды (мг)	
Органические кислоты (г)		Витамин В6 (мг)		Фтор (мг)	
Зола (г)		Марганец (мг)		Хром (мкг)	
Na (мг)	2	Медь (мкг)		Кобальт (мкг)	
K (мг)	16	Цинк (мг)		Йод (мкг)	
Ca (мг)	6	Флавоноиды (всего) (мг)		Молибден (мкг)	
Mg (мг)	2	Омега-3 (г)		Селен (мкг)	
P (мг)	2	Омега-3 ПНЖК (г)			

Утверждаю:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 511.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной (СОП)

Номер рецептуры: 309С

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	366	366	36,6	36,6
Соль	22	22	2,2	2,2
*Вода	2 196	2 196	219,6	219,6
Масло сливочное	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	1000	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленный рис 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, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	1 431,48	Fe (мг)	4	Омега-6 ПНЖК (г)	
Белки (г)	25,83	A (мкг)	135	Пантотеновая кислота (мг)	
Жиры (г)	27,06	Кар (мкг)	99	Фолаты (мкг)	
Углеводы (г)	271,14	РЭ (мкг)	152	Витамин В12 (мкг)	
Вода (г)	57	Витамин Е (мг)	2	Витамин D (мкг)	
НЖК (г)	16	B1 (мг)		Витамин Н (биотин) (мкг)	
ПНЖК (г)	1	B2 (мг)		Витамин К (мкг)	
Холестерол (мг)	51	РР (мг)	6	Холин (мг)	
Сахара (г)	3	НЭ (мг)	12	Инозит (витамин В8) (мг)	
Крахмал (г)	267	С (мг)		L-карнитин (г)	
Пищевые волокна (г)	11	Алкоголь (г)		Хлориды (мг)	
Органические кислоты (г)		Витамин В6 (мг)		Фтор (мг)	
Зола (г)	25	Марганец (мг)		Хром (мкг)	
Na (мг)	8 563	Медь (мкг)		Кобальт (мкг)	
K (мг)	375	Цинк (мг)		Йод (мкг)	
Ca (мг)	116	Флавоноиды (всего) (мг)		Молибден (мкг)	
Mg (мг)	188	Омега-3 (г)		Селен (мкг)	
P (мг)	573	Омега-3 ПНЖК (г)			

Утверждаю:

