

УТВЕРЖДАЮ *А.А. Перевалов*

« _____ » _____ 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ и сметаной**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 133)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свекла	50	40	5,0	4,0
2	Капуста свежая или квашеная	25	20	2,5	2,0
3	Картофель	26,8	20	2,68	2,0
4	Морковь	15,8	12,5	1,58	1,25
5	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,0
6	Масло растительное	8,7	8,7	0,87	0,87
7	Сахар	0,25	0,25	0,025	0,025
8	Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
9	сметана	15	15	1,5	1,5
10	Вода или бульон	200	200	20,0	20,0
Выход		250/15		25,0/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,93	5,3	11,23	100,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
133,75	2,62	0,125	0,75

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин. До готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. При использовании квашеной капусты, её вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая. За 1-2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 367)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	104,1	79,3	10,41	7,93
2	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
3	Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
4	Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
5	Мука пшеничная	3,7	3,7	0,37	0,37
6	Масса тушеного мяса	-	50	-	5,0
7	Масса соуса	-	50	-	5,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,1	18,33	3,5	247,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26,66	20	0,256	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

УТВЕРЖДАЮ

«

202

»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 51

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	72,6	57	7,26	5,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	3,3	5,04	53,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27	15,6	0,102	5,3

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый

Вкус умеренно соленый, свойственный свекле.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 200)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	80	60	8,0	6,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,2	2,3	15,1	89

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
28	30	0,1	9,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: корни, лук сохранили форму. Вкус и аромат корней и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Консистенция корней мягкая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ
 Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 161)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	20	20	2,0	2,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	190	190	19,0	19,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,28	4,06	13,64	96,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26	24	0,8	6,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция корневого и крупяного супа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ
КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур
блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 2

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	63,6	50,4	6,36	5,04
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,006	0,006
Вода для разведения лимонной кислоты	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,26	6,06	5,58	81,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27,6	9	0,04	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №432)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель:	178,5	133,5	17,85	13,35
Молоко	48,5	48,5	4,85	4,85
Масло сливочное	4,85	4,85	0,485	0,485
Мука пшеничная	7,5	7,5	0,75	0,75
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,65	6,3	18,75	150

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
80	22,5	0,75	0,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассеровку, и помешивая доводят до кипения.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают зеленью.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен. Соус - густоты сметаны.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА запеченная

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 339**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша (без головы)	146,34	111,1	14,63	11,11
Масло растительное	6,3	6,3	0,63	0,63
Мука пшеничная	6,3	6,3	0,63	0,63
Масса запеченной рыбы	-	90	-	9,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,4	8,6	4,1	141,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.

Технологическая карта



Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС молочный с морковью

Номер рецептуры: 448

Наименование сборника рецептов сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	4,15	4,15	0,415	0,415
Молоко	21	21	0,21	0,21
Морковь	11	8,5	0,11	0,85
Масло сливочное	4,15	4,15	0,415	0,415
Вода	21	21	0,21	0,21
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,17	4,0	4,33	58,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
56	2	0,1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Муку подсушить на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110—120 °С без изменения цвета. Охладить до 50 °С, просеять, соединить со сливочным маслом и растереть в котле (кастрюле) до однородной массы. Массу развести молоком, смешанным с водой или отваром, проварить 7-10 мин, помешивая, посолить, процедить, добавить вареную протертую морковь, довести до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, однородная, цвет светло-оранжевый, вкус молочный, с привкусом моркови, запах молока, моркови. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 373)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	83,3	63,4	8,33	6,34
Масло сливочное	6	5	0,6	0,5
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Мука пшеничная	3,7	3,7	0,37	0,37
Масса тушеного мяса	-	40	-	4,0
Масса соуса	-	50	-	5,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,4	16,5	3,15	222,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
24	18	0,23	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ и сметаной**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 133)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	32	4,0	3,2
Капуста свежая или квашеная	20	16	2,0	1,6
Картофель	21,4	16	2,14	1,6
Морковь	12,6	10	1,26	1,0
Лук репчатый	9,6	8	9,6	8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
сметана	10	10	1,0	1,0
Вода или бульон	160	160	1,60	1,60
ВЫХОД	-	200/10	-	20,0/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,53	4,2	8,9	79,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
107	2,1	0,1	0,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110⁰С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин. До готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. При использовании квашеной капусты, её вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая. За 1-2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технологическая карта



Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептов сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода или отвар	25	25	2,5	2,5
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,54	1,86	3,5	32,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	4	0,4	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: выраженный запах томата и продуктов, входящих в соус



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 501)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	200	200	20,0	20,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0	15,0	60,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
13,3	6,6	0,88	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Разливают в стаканы по 50 г. процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Температура подачи: в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.

Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 505

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Лимон	8	7	0,8	0,7
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,00	15,2	61,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	6	0,8	2,2

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 527)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смесь сухофруктов	25	25	2,5	2,5
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	190	190	19,0	19,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,5	0,0	27,0	110,0
Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	5	0,2	1,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки - 20-30 минут; урюк - 18-20 минут; изюм - 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 201)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	65	48,8	6,5	4,88
Морковь	30	20	3,0	2,0
Капуста белокачанная	35,8	24,1	3,58	2,41
Лук репчатый	14,16	11,6	1,416	1,16
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	5,7	5,8	0,58	0,58
Томат	8	8	0,8	0,8
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	8,0	12,8	135

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
57	20,5	0,12	12

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту нарезают шашками, припускают, Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают соусом и тушат 15 – 20 мин, добавляют йодированную соль, При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью.

Температура подачи – 60°С.

Срок реализации – не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная

Наименование сборника рецептов: 409 (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 409)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Курица I категории потрошенная	160	142,9	16,0	14,29
2	Морковь	4,3	2,9	0,43	0,43
3	Петрушка	4,3	4,3	0,43	0,43
4	Масса отварной птицы	-	100	-	100
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
23,6	16,3	0,6	242,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
51,18	19	0,15	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Гарниры: отварной рис, овощи отварные, овощные пюре.

Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневый, соусов молочного и сметанного – белый, с морковью – розовый. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.



2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 201**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	78	59	7,8	5,9
Морковь	36	24	3,6	2,4
Капуста белокочанная	43	29	4,3	2,9
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	6,8	6,8	0,68	0,68
Сахар	1	1	0,1	0,1
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,5	9,6	15,3	162

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
68,4	24,6	0,14	14,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту нарезают шашками, припускают, Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают соусом и тушат 15 – 20 мин, добавляют йодированную соль, При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью.

Температура подачи – 65°C.

Срок реализации – не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**
 Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 300**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	31,5	31,5	3,15	3,15
Масса отварных макаронных изделий	-	90	-	9,0
Морковь	42	39	4,2	3,9
Томат	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых овощей	-	60	-	6,0
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,0	7,8	23,03	174,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
110,5	6,9	0,8	0,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат и продолжают пасеровать 5-7 минут. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20 – 30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют готовность – не разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, добавляют к ним овощи перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. Цвет кремовый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная с соусом томатным
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 409/448)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица I категории потрошенная	112	100	11,2	10,0
Морковь	3	2	0,3	0,2
Петрушка	3	3	0,3	0,3
Масса отварной птицы		70		7,0
Соус томатный				
Вода	25	25	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томат	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса соуса	-	50	-	5,0
ВЫХОД	-	120	-	12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,67	15,4	4,73	228,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
62	23	0,1	1,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно перемешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованный томат и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневый, соус молочного. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 406**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	68	56	68	56
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса полуфабриката		58,4		5,84
Масса тушеной печени		40		4,0
Соус сметанный с томатом и луком №333		75		7,5
Мука	5,6	5,6	0,56	0,56
Вода	56,25	56,25	5,625	5,625
Сметана	18,75	18,75	1,875	1,875
Лук	17,85	15	1,785	1,5
Томат	7,5	7,5	0,75	0,75
ВЫХОД	-	105	-	10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,9	8,08	5,7	151,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
31,5	17,78	0,52	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Печень нарезают на порционные куски, посыпают йодированной солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5—10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Соусы: сметанный, сметанный с томатом и луком.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки. На разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, без посторонних привкусов запахов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МЯСО ДУХОВОЕ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 366)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	67,6	50,0	6,76	5,00
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Картофель	115,8	87	11,58	8,7
Морковь	18	15	1,8	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	1,8	1,8	1,8	1,8
Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
Масса соуса и овощей	-	150	-	15,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,6	17,0	13,1	271,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
37,8	13	0,216	6,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красны (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порцию, кг	
	брутто	нетто		
Печень говяжья	170	137,8	17,0	13,78
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
ВЫХОД	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,3	7,7	5,5	144,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(мг)

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают, и запекают в духовом шкафу до готовности.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционный кусок печени.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.

Цвет: поверхности золотистый.

Вкус: в меру соленый.

Запах: печени с ароматом лука.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Номер рецептуры: **406**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова**



Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порцию, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	187,0	151,6	18,70	15,16
Масло растительное	6,6	6,6	0,66	0,66
Мука пшеничная	6,6	6,6	0,66	0,66
ВЫХОД	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,63	8,47	6,05	174,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(мг)

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают и запекают в духовом шкафу до готовности.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционный кусок печени.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.

Цвет: поверхности золотистый.

Вкус: в меру соленый.

Запах: печени с ароматом лука.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 366)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	78,86	58,3	7,886	5,83
2	Масло сливочное	7,9	7,9	0,79	0,79
3	Картофель	127,4	95,7	12,74	9,57
4	Морковь	19,8	16,5	1,98	1,65
5	Лук репчатый	19,8	16,5	1,98	1,65
	Томатное пюре	9,9	9,9	0,99	0,99
	Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
	Масса тушеного мяса	-	35	-	3,5
	Масса соуса и овощей	-	165	-	16,5
Выход		200		20,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,4	16,418,8	14,55	302,11

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
42	14,4	0,24	7,55

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Обжаренные крупные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красны (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 366)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	67,6	50,0	6,76	5,0
2	Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
3	Картофель	115,8	87	11,58	8,7
4	Морковь	18	15	1,8	1,5
5	Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
	Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
	Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
	Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
	Масса соуса и овощей	-	150	-	15,0
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,6	17,0	13,1	271,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
37,8	13	0,216	6,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Обжаренные крупные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная жидкая
 Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 268

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	176	176	17,6	17,6
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,2	7,46	30,86	215,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
160	5,1	0,1	0,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Манную крупу всыпают быстро тонкой струйкой в кипящее, молоко и йодированной соли при активном помешивании сверху вниз и варят 20 минут при непрерывном помешивании.
 При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова, 2013г № 508)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	6	6	0,6	0,6
Молоко	190	190	19,0	19,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	3,3	25	144

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
144,6	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству. Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственные какао, сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 324**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	152,0	150,7	15,20	15,07
Яйца	13,3	13,3	1,33	1,33
Сахар	13,3	13,3	1,33	1,33
Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	6,6	6,6	0,66	0,66
Сметана	6,6	6,6	0,66	0,66
Масса полуфабриката	-	236	-	23,6
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
27,7	27,3	37,6	516,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
259,79	20,5	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную рисовую вязкую кашу, часть сливочного размягченного масла, йодированную соль, все перемешивают и вводят взбитые белки. Массу выкладывают в формы, смазанные маслом, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 10 мин при температуре 250 °С, затем 15-20 минут при температуре 200 °С.

Подают с соусом молочным сладким или фруктовым.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Пудинг нарезан аккуратно на порции, полит соусом. Поверхность имеет слабо золотистую корочку. Консистенция пышная, нежная, на разрезе цвет белый. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова ,2013г №513)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	6	6	0,6	0,6
Молоко	200	200	20,0	20,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	20	20	2,0	2,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	2,7	15,9	79

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
34	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка – светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 524)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок	100	100	10,0	10,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Крахмал	5	5	0,5	0,5
Вода	100	100	10,0	10,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,12	39,0	158,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
22	6	0,2	4,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В сок (50% от нормы) добавляют сахар, доводят до кипения. В полученный сироп струей вливают подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный данному виду сока, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственный соку. Консистенция средней густоты, однородная без комков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 323**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	-	150,7	-	15,07
Крупа манная	13	13	1,3	1,3
Яйца	17,3	17,3	1,73	1,73
Сахар	20	20	0,20	0,20
Изюм	20,4	20	2,04	2,0
Ванилин	0,013	0,013	0,0013	0,0013
Масло для смазки	5,6	5,6	0,56	0,56
Масса полуфабриката	-	222,6	-	22,26
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
Сметана	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД	-	200/15	-	20,0/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
29,9	23,36	47,3	518,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
271,77	22,04	0,82	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога. Сметану используют после термической обработки.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность пудинга белого цвета, без трещин, консистенция нежная, пышная, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 411**



Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок	153,6	109,4	15,36	10,94
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
морковь	18,7	15	1,87	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Крупа рисовая	48,8	48,8	4,88	4,88
ВЫХОД	-	150/80	-	15,0/8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,52	17,41	41,5	393,19

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
25,87	19,42	1,43	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Температура подачи: 65 °С

Требования к качеству:

Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 302)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны	31	31	3,1	3,1
Сыр	40,8	40	4,08	4,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,7	5,2	28,53	188,78

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
79,1	6,7	0,55	0,18

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Макароны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЙОГУРТ, РЯЖЕНКА**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 535, 536**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ряженка 2,5%	185,4	180	18,54	18,0
или йогурт 3,2%	185,4	180	18,54	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
ряженка	5,02	4,5	7,2	90
или йогурт	9	5,76	15,3	156,6

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
ряженка	232,3	23,4	0,18	0,18
или йогурт	201,26	23,4	0,18	0,16

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**
 Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 434**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	169,5	126,0	16,95	12,60
Сливочное масло	24	22,5	2,4	2,25
Молоко	6,7	6,7	0,67	0,67
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,15	6,6	15,9	138,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
60	8,2	0,1	2,1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирающую машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Утверждаю

Технологическая карта

КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ
 Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Д. Перевалова № 254)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА гречневая	36,5	36,5	3,65	3,65
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
ВЫХОД	-	-	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Вид каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
гречневая	6,87	9,66	24,45	227,25
Вид каши	Са (мг)	Мг (мг)	Fe (мг)	С (мг)
гречневая	18	13,7	2,4	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг каши. При варке необходимо учитывать, что разные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. 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 упревания каши до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с маслом или кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы частично разварены, не разделились, каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет формы и не расплывается

Консистенция: вязкая

Цвет: каша гречневой – серый с коричневатым оттенком.

Вкус: каша с маслом, умеренно соленый

Запах: каша из данного вида крупы с маслом.

Утверждаю

Технологическая карта

КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ
 Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Д. Перевалова № 262)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	36,5	36,5	3,65	3,65
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
ВЫХОД	-	-	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Вид каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
пшеничная	6,4	8,9	28,53	220,35
Вид каши	Са (мг)	Мг (мг)	Fe (мг)	С (мг)
пшеничная	20	13	1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг каши. При варке необходимо учитывать, что разные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. 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 упревания каши до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с маслом или кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы частично разварены, не разделились, каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет формы и не расплывается

Консистенция: вязкая

Цвет: каша пшеничной и янвевой – от желтого до кремового

Вкус: каша с маслом, умеренно соленый

Запах: каша из данного вида крупы с маслом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 434)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	169,5	126,0	16,95	12,60
Сливочное масло	24	22,5	2,4	2,25
Молоко	6,7	6,7	0,67	0,67
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,15	6,6	15,9	138,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
60	8,2	0,1	2,1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 386**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	104,4	77,4	10,44	7,74
Хлеб пшеничный	17,1	17,1	1,71	1,71
Сухари	9,9	9,9	0,99	0,99
Молоко или вода	20,7	20,7	2,07	2,07
Масса полуфабриката	-	112,5	-	11,25
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,02	15,8	12,87	257,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,1	10,8	0,118	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой, соединяют с замоченным в воде и молоке хлебом добавляют йодированную соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях. Подготовленные шницели кладут в смазанную маслом емкость. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С.в течении 5-7 минут.

Гарниры: картофельное пюре, овощи в молочном соусе, каши вязкие.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – серый, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый с ароматом вареной говядины, поверхность ровная, не заветрена.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №112)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	63	60	63	60
или помидоры свежие	64,2	60	64,2	60
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Овощи натуральные	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы свежие	0,48	0,06	1,5	8,4
Помидоры свежие	0,66	0,12	2,28	14,4

Овощи натуральные	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Огурцы свежие	10,2	8,4	0	4,2
Помидоры свежие	8,4	12	0,54	1,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти затем нарезают непосредственно перед отпуском. У помидоров отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками

Температура подачи: 14⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы и помидоры, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат свойственные свежим огурцам помидорам.



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 581**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	153	124	15,3	12,4
Масло растительное	5,4	5,4	0,54	0,54
Мука пшеничная	5,4	5,4	0,54	0,54
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,6	22,23	13,77	143,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27	15,3	0,45	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжариться, переворачивают, добавляют мелко нашинкованный лук и запекают в духовом шкафу до готовности.

Требования к оформлению, реализации и хранению.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционный кусок печени.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.

Цвет: поверхности золотистый.

Вкус: в меру соленый .

Запах: печени с ароматом лука.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 161)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
2	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
3	Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
4	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
5	Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	5,0	17,05	120,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32,5	19	1	8,25

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция корневого и крупяного супа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 386)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина (котлетное мясо)	116	86	11,6	8,6
2	Хлеб пшеничный	19	19	1,9	1,9
3	Сухари	11	11	1,1	1,1
4	Молоко или вода	23	23	2,3	2,3
5	Масса полуфабриката		125		12,5
6	Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,8	17,5	14,3	286,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
13,44	12	0,132	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой, соединяют с замоченным в воде и молоке хлебом добавляют йодированную соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях. Подготовленные шницели кладут в смазанную маслом емкость. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С.в течении 5-7 минут.
Гарниры: картофельное пюре, овощи в молочном соусе, каши вязкие.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – серый, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый с ароматом вареной говядины, поверхность ровная, не заветрена.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 527)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смесь сухофруктов	25	25	2,5	2,5
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	190	190	19,0	19,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,5	0,0	27,0	110,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	5	0,2	1,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки -20-30 минут; урюк – 18-20 минут; изюм – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 300)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Макаронные изделия	31,5	31,5	3,15	3,15
2	Масса отварных макаронных изделий	-	90	-	9,0
3	Морковь	63	47,3	6,3	4,73
4	Томат	18	18	1,8	1,8
5	Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
6	Масса готовых овощей		90		9,0
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	9,36	27,63	208,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
122,6	8,28	1,067	0,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат и продолжают пассеровать 5-7 минут. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20 – 30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют готовность – не разрезе не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, добавляют к ним овощи перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. Цвет кремовый.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Икра кабачковая	106	100	10,6	10,0
ВЫХОД:	100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,9	8,9	7,7	119,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
41	7,66	0,25	0,7

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

После остывания подают к блюдам.

Температура подачи 14 °С

Требования к качеству:

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №427)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картофель:	214,2	160,2	21,42	16,02
2	Молоко	58,2	58,2	5,82	5,82
3	Масло сливочное	5,8	5,8	0,58	0,58
4	Мука пшеничная	9	9	0,9	0,9
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,58	7,56	22,5	180,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
96	27	0,9	0,48

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассеровку, и помешивая доводят до кипения.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают зеленью.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен. Соус - густоты сметаны.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ
 Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 149

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох	16,2	16,0	1,62	1,60
Картофель	66,6	50	6,66	5,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	130	130	13,0	13,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,84	3,4	12,1	86,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
66	18	0,18	0,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК
 Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 18**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь	45,6	36,6	4,56	3,66
2	Яблоки	25,8	18	2,58	1,8
3	Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		60		6,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	6,12	3,18	70,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32	20	0,6	4,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 161)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа пшеничная	25	25	2,5	2,5
2	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
3	Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
4	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
5	Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	5,0	17,05	120,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32,5	19	1	8,25

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция кореньев и крупы мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ
 Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 149

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Горох	20,25	20,0	2,025	2,00
2	Картофель	83,25	62,5	8,325	6,25
3	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
4	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,30
5	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
6	Бульон или вода	162,5	162,5	16,25	16,25
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,3	4,25	15,12	108,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
82,5	22,5	0,225	1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №200**

№ п/ п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картофель	94	75	9,4	7,5
2	Морковь	14	11,5	1,4	1,15
3	Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
4	Масло растительное	3	3	0,3	0,3
5	Бульон или вода	180	180	18,0	18,0
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	2,9	18,9	111,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
35	37,5	0,12	12

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящую воду кладут картофель, припущенные с растительным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят до готовности (15-20 минут).

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Консистенция овощей мягкая.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ »

202 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 152)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Макаронные изделия	6,25	6,25	0,625	0,625
2	Картофель	100	75	10,0	0,75
3	Морковь	12,5	10	1,25	0,10
4	Лук репчатый	12,0	10	1,2	1,0
5	Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
6	Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	2,9	18,8	111,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
55	12,5	0,1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаaronные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.



202 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК
Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 19

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь	76	61	7,6	6,1
2	Яблоки	43	30	4,3	3,0
3	Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	10,1	9,1	132

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32	34	0,6	4,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 2)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная	106,0	84,0	10,6	8,4
2	Морковь	13,0	10	1,30	1,0
3	Масло растительное	10	10	1,0	1,0
4	Сахар	5	5	0,5	0,5
5	Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
6	Вода для разведения лимонной кислоты	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	10,1	9,6	136,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
46	15	0,67	15,9

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блода): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
 Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова .2013г. № №307**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	98,5	98,5	9,85	9,85
Молоко	61,5	61,5	6,15	6,15
Масса омлетной смеси	160	160	16,0	16,0
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
Масса готового омлета	153	153	1,53	1,53
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
ВЫХОД	-	160	-	16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	13,78	Жиры, г	21,41	Углеводы, г	3,69	Калорийность, ккал	260,92
Ca (мг)	175,93	Mg (мг)	18,13	Fe (мг)	0,34	C (мг)	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.
 Температура подачи: 65 °С.
 Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.
 Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	111,8	111,8	11,18	11,18
Молоко	69	69	6,9	6,9
Масса омлетной смеси	180	180	18,0	18,0
Масло сливочное	6,9	6,9	0,69	0,69
Масса готового омлета	173	173	1,73	1,73
Масло сливочное	6,9	6,9	0,69	0,69
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	15,5	Жиры, г	24,09	Углеводы, г	4,15	Калорийность, ккал	293,53
Ca (мг)	181,8	Mg (мг)	11,07	Fe (мг)	0,45	C (мг)	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.
 Температура подачи: 65 °С.
 Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.
 Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Говядина в кисло-сладком соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Говядина в кисло-сладком соусе», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Говядина в кисло-сладком соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к п/ф	68,2	64,8
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	19,1	16
Томатное пюре	3,2	3,2
Сахар	2	2
Лимонная кислота	0,05	0,05
Сухари ржаные	5	5
Масса тушеного мяса	-	40
Масса соуса	-	40
Выход	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное мелкими кусками (30-40 г) мясо слегка обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают

горячим бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем добавляют измельченные сухари, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано одним порционным куском поперек волокон.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: темно-красный.

Запах: мяса, пассерованного лука, ржаных сухарей и специй

Вкус: кисло-сладкий, с ароматом пассерованного лука, ржаных сухарей и специй.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Говядина в кисло-сладком соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,90	8,69	3,20	122,61

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,09	0,20	6,30	0,00	1,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,50	230,50	38,40	3,90	4,40	0,10

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Напиток из плодов шиповника

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток из плодов шиповника», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Напиток из плодов шиповника», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 1 л, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды шиповника сушеные	13	13	65	65
Сахар	5	5	25	25
Вода	200	200	1000	1000
Выход	-	200	-	1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. после этого отвар процеживают и охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Запах: шиповника.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток из плодов шиповника» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,30	0,00	15,20	62,00

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,02	4,00	0,00	0,20

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	14,00	8,00	2,80	0,00	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев