

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА**

Номер рецептуры: **175**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛ**

Наименование сырья	Расход с
	1 по
	брутто, г
КРУПА РИСОВАЯ	13,47
ПШЕНО	18,27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,87
САХАР ПЕСОК	5,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,47
Выход:200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	B1, мг	0,08	Ca, мг	
Жиры, г	9,60	C, мг	0,37	Mg, мг	
Углеводы, г	31,90	A, мг	0,04	P, мг	
Энергетическая ценность, ккал	245,60	E, мг	0,56	Fe, мг	
		D, мкг	0,11	K, мг	
		B2, мг	0,10	I, мкг	
				F, мг	
				Se, мг	

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Безопасность: кашу готовят с сахаром и маслом или с маслом или с сахаром (содержание по 10 г)

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую кашу кладут в тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, 1

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ И ПОВИДЛОМ 200/36**

Номер **240**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012. - 584с.**

Наименование сырья	Расход сырья
	на
	1 порцию брутто, г
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	136
ЯБЛОКИ	76
САХАР ПЕСОК	16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8
ПОВИДЛО	36
Выход: 236	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,80	В1, мг	0,07	Ca, мг	
Жиры, г	17,50	С, мг	2,19	Mg, мг	
Углеводы, г	51,40	А, мг	0,16	P, мг	
Энергетическая ценность, ккал	394,70	Е, мг	0,87	Fe, мг	
		Д, мкг	0,56	К, мг	
		В2, мг	0,39	I, мкг	
				F, мг	
				Se, мг	

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подмешанную массу. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сверху. Запекают в духовке при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный в духовке, нарезают на порционные куски.

Отпускают со сладким соусом №334-337 (2011), №361

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Закладка для яблок указана для яблок очищенных от кожицы и семенного гнезда, учтен процент отходов в 39,47%

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011."

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, не

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - кремовый

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 200/20**

Номер **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Мухоморова 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья
	на 1 порцию
	брутто, г
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	46,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	104,4
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	65,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,16 шт.
САХАР ПЕСОК	6,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9
Выход: 200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	
Жиры, г	12,40	С, мг	0,21	Mg, мг	
Углеводы, г	44,80	А, мг	0,08	P, мг	
Энергетическая ценность, ккал	342,70	Е, мг	2,49	Fe, мг	
		Д, мкг	0,22	К, мг	
		В2, мг	0,25	I, мкг	
				F, мг	
				Se, мг	

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной. При подаче нарезают на порции.

При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом, Сбоку кладут сгущенное молоко

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации учреждений образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Р**

Наименование сырья	Расход сырья
	на
	1 порцию брутто, г
КРУПА РИСОВАЯ	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5
Выход: 200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10
Жиры, г	5,70
Углеводы, г	31,60
Энергетическая ценность, ккал	179,70

В1, мг	0,06	Ca, мг	
С, мг	0,78	Mg, мг	
А, мг	0,05	P, мг	
Е, мг	0,27	Fe, мг	
Д, мкг	0,10	K, мг	
В2, мг	0,18	I, мкг	
		F, мг	
		Se, мг	

Технология приготовления:

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности на масле.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120Наименование изделия: **МАКАРОНЫ В МОЛОКЕ**Номер **120**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. 1 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья
	на 1 порцию
	брутто, г
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	191
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42
ВЕРМИШЕЛЬ	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2
САХАР ПЕСОК	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5
Выход: 250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,70
Жиры, г	9,40
Углеводы, г	35,80
Энергетическая ценность, ккал	172,20

В1, мг	0,07	Ca, мг	
С, мг	0,99	Mg, мг	
А, мг	0,04	P, мг	
Е, мг	0,04	Fe, мг	
Д, мкг	0,03	K, мг	
В2, мг	0,22	I, мкг	
		F, мг	
		Se, мг	

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5—7 мин), воду слив в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют

Норма закладки соли в молочные супы - 6 г на 1000 г супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

образовательных учреждениях /
и принт, 2017.-544с.

порц.	100 порц.	
	нетто, г	брутто, нетто,
13,33	1,34	1,33
18,13	1,82	1,18
95,20	9,52	9,52
61,87	6,18	6,18
5,46	0,54	0,54
9,46	0,94	0,94

79,53
23,07
94,51
0,53
144,28
7,18
0,01
0,00

пшено, продолжают варку до

или маслом, или сахаром.

"УТВЕРЖДАЮ"
ООО ВИТА-ЛАЙН
_____/Н.Н.Клоков/

01 ноября 2023 г
"

Питания детей в дошкольных
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт,

Сырья и полуфабрикатов

порц.	100 порц.	
	нетто, г	брутто, нетто,
136	13,6	13,6
46	7,6	4,6
16	1,6	1,6
20,1	50 шт.	2,01
8	0,8	0,8
1,4	0,14	0,14
8	0,8	0,8
8	0,8	0,8
36	3,6	3,6

225,75
40,90
313,13
2,77
391,71
5,66
0,04
0,04

Сырой в горячей воде, размягченное
готовленную массу перед запеканием.
Сметаной и запекают в жарочном
Сырой на противне, не выкладывая,

Сырой на продукцию для обучающихся во

ежная

"УТВЕРЖДАЮ"
ООО ВИТА-ЛАЙН
_____/Н.Н.Клоков/

01 ноября 2023 г
"

**питания детей в дошкольных
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт,**

порц.	100 порц.	
	нетто, г	брутто, нетто,
20	2	2
46,9	4,69	4,69
104,4	10,44	10,44
65,4	6,54	6,54
6,5	16 шт.	0,65
6,9	0,69	0,69
2,9	0,29	0,29
3,9	0,39	0,39
2,9	0,29	0,29
4,9	0,49	0,49

166,63
29,45
214,40
1,47
228,12
3,75
0,04
0,03

юм. Смесь соединяют с отварными
етаной и запекают в жарочном шкафу.

"УТВЕРЖДАЮ"
ООО ВИТА-ЛАЙН
_____/Н.Н.Клоков/

01 ноября 2023 г
"

питания детей и подростков в
есть, 2008. - 800 с.

ырья и полуфабрикатов

порц.	100 порц.	
	нетто, г	брутто, нетто,
29,7	2,97	2,97
20	2	2
150	15	15
0,8	0,08	0,08
3,9	0,39	0,39
6,5	0,65	0,65

159,33
30,51
149,63
0,42
249,93
13,92
0,01
0,00

сти.Подают с прокипяченным сливочным

ти каши, не тонет.

"УТВЕРЖДАЮ"
ООО ВИТА-ЛАЙН
_____/Н.Н.Клоков/

01 ноября 2023 г
"

в всех образовательных
Гутельяна.-М.: ДеЛи принт.

сырья и полуфабрикатов

порц.	100 порц.	
	нетто, г	брутто, нетто,
191	19,1	19,1
42	4,2	4,2
20	2	2
2	0,2	0,2
1,5	0,15	0,15
1,5	0,15	0,15

209,28
25,13
157,92
0,55
305,88
18,05
0,00
0,00

дают, а макаронные изделия закладывают
т маслом.

