

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

Наименование изделия: **ГРАТЕН ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организации 2016.-640с. Рецептура №308

Наименование сырья
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
КРУПА МАННАЯ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
КАРТОФЕЛЬ
с 01.01 по 28.02
с 01.03 по 31.07
с 01.08 по 31.08
с 01.09 по 31.10
с 01.11 по 31.12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,30	В1, мг	0,25
Жиры, г	15,70	С, мг	16,97
Углеводы, г	373,00	А, мг	4,33
Энергетическая ценность, ккал	307,40	Е, мг	6,32
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	1,05

Технология приготовления:

У печени снимаем плёнки, жир и сосуды, после чего ополосните её холодной водой и промокните бумажной салфеткой.
Печень нарезаем на очень мелкие кусочки и слегка обжариваем.(до полуготовности)
Очищенный репчатый лук нарезаем мелким кубиком, пассеруем.
Очищенную морковь пропускаем через крупную терку и пассеруем.
Очищенный картофель нарезаем тонким кругом или полукругом.
Заранее размешиваем молоко, сметану и манную крупу, чтобы манная крупа набухла. Только после набухания комочков.
В гастроемкость сначала укладываем подготовленную печень, на нее раскладываем пассерованные овощи

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность
Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ/ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях
2016.-640с. Рецепт №311

Наименование сырья
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ
КРУПА РИСОВАЯ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
МОРКОВЬ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
САХАР ПЕСОК
Выход: 170

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,42
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	20,00
Энергетическая ценность, ккал	219,10

В1, мг	0,12
С, мг	7,70
А, мг	2,90
Е, мг	2,36
Д, мкг	0,26
В2, мг	0,74

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанные яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептура обоих справочников

Соус томатный с овощами

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкл

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся,

изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Номер **289**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 201**

Наименование сырья
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ
ИЛИ
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ

КАРТОФЕЛЬ
с 01.01 по 29.02
с 01.03 по 31.07
с 01.08 по 31.08
с 01.09 по 31.10
с 01.11 по 31.12
МОРКОВЬ
с 01.01 по 31.08
с 01.09 по 31.12
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
Выход: 150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,57
Жиры, г	10,10
Углеводы, г	32,70
Энергетическая ценность, ккал	222,20

В1, мг	0,48
С, мг	17,82
А, мг	6,08
Е, мг	2,81
Д, мкг	0,05
В2, мг	2,04

Технология приготовления:

Подготовленные субпродукты, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени еще 15-20 мин до готовности

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Желудки и сердце - 50% шеи и крылья - 50%

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

Номер 255

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся

Наименование сырья
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,80
Жиры, г	8,50
Углеводы, г	18,30
Энергетическая ценность, ккал	145,50

В1, мг	0,16
С, мг	10,18
А, мг	4,65
Е, мг	3,51
Д, мкг	0,02
В2, мг	1,14

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду, заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку. Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного),

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-80 г) и мелких (10-40 г) кусков. Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и укладывают на разогретый противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф. На поверхности образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °С, периодически поливая. Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью, кладут на разогретую сковороду, жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон. Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежую или квашеную капусту в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Соус сметанный с луком

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская части горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, пассеруют до готовности, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

КАРТА № 5

ях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс,

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	4,5	4,5	0,45	0,45
	10	9,6	1	0,96
	64,7	60,2	6,47	6,02
	35,2	26,4	3,52	2,64
	33	26,4	3,3	2,64
	14,8	14,8	1,48	1,48
	6,4	6,4	0,64	0,64
	9,4	9,4	0,94	0,94
	6	6	0,6	0,6
	6	6	0,6	0,6
	135,38	88	13,54	8,8
	146,67	88	14,67	8,8
	110	88	11	8,8
	117,33	88	11,73	8,8
	125,71	88	12,57	8,8
	38,5	32,4	3,85	3,24
	2	2	0,2	0,2

Ca, мг	135,96
Mg, мг	46,66
P, мг	287,92
Fe, мг	4,86
K, мг	815,10
I, мкг	12,11
F, мг	0,16
Se, мг	0,02

ЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ.

ния крупы добавляем муку и хорошо размешиваем, чтобы не было
, заливаем 1/2 набухшего соуса, сверху укладываем подготовленный

ость изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

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

АРТА № 1

МИ 150/20

ях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс,

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	55	51	5,5	5,1
	30	29,65	3	2,96
	43	36,4	4,3	3,64
	4	4	0,4	0,4
	0,2 шт	9	20 шт	0,9
	0,06 шт	2,7	6 шт	0,27
		20		2
	3,1	3,1	0,31	0,31
	15,5	15,5	1,55	1,55
	4,67	3,5	0,467	0,35
	5,1	4	0,51	0,4
	0,5	0,5	0,05	0,05
	2	2	0,2	0,2
	0,5	0,5	0,05	0,05
	0,5	0,5	0,05	0,05

Ca, мг	24,51
Mg, мг	25,84
P, мг	184,92
Fe, мг	3,37
K, мг	249,50
I, мкг	6,45
F, мг	0,10
Se, мг	0,02

овленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень и жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают

ур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / ов одинакова.

адывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве,

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

№ 289

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.

7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	98,61	91,71	9,86	9,17
		0		0
	100,78	91,71	10,08	9,17
	1,71	1,71	0,17	0,17

	59,34	38,57	5,93	3,86
	64,28	38,57	6,43	3,86
	48,21	38,57	4,82	3,86
	51,43	38,57	5,14	3,86
	55,1	38,57	5,51	3,86
	19,43	14,57	1,94	1,46
	18,21	14,57	1,82	1,46
	5,14	5,14	0,51	0,51
	10,2	8,57	1,02	0,86
	3,43	3,43	0,34	0,34
	0,86	0,86	0,09	0,09

Ca, мг	26,76
Mg, мг	48,49
P, мг	439,98
Fe, мг	9,95
K, мг	791,71
I, мкг	15,40
F, мг	0,24
Se, мг	0,05

стве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и
1. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 255

ся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П.

7.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	79,57	74	7,96	7,4
	6	6	0,6	0,6
		50		5
	11,5	11,5	1,15	1,15
	3,45	3,45	0,345	0,345
	34,5	34,5	3,45	3,45
	11,9	10	1,19	1
	1	1	0,1	0,1

Ca, мг	18,92
Mg, мг	13,48
P, мг	199,56
Fe, мг	4,28
K, мг	239,48
I, мкг	6,05
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

зогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем

картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

жарочный шкаф, нагретый до 200-250 °С. При этих условиях на поверхности быстро
| маслом и соком.

сковороду или противень с маслом, нагретым до 150-180 °С, и жарят до образования

; мин. Перед панированием их посыпают солью.

0,02 г.

ать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из
личивают.

пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60/70 градусов, выливают 1/4
етану, соль и кипятят -5 минут, процеживают и доводят до кипения. Лук репчатый