

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14**

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

**Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под г Тутьельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №82**

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто
ЧЕСНОК	2	1,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4	3,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	20	13
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	33,33	25
с 01.09 по 31.12	31,25	25
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	46,15	30
с 01.03 по 31.07	50	30
с 01.08 по 31.08	37,5	30
с 01.09 по 31.10	40	30
с 01.11 по 31.12	42,86	30
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5?	2	2
САХАР ПЕСОК	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,20
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	88,40

В1, мг	Са, мг	53,29
С, мг	Mg, мг	26,75
А, мг	Р, мг	50,95
Е, мг	Fe, мг	1,22
Д, мкг	К, мг	428,11
В2, мг	І, мкг	5,28
	F, мг	0,03

Se, мг	0,00
--------	------

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту и квашенную капусту и добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании в виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном (и борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с небольшим количеством воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклы проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для. Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты

**Примечание:**

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) но указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассер
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый л окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанную для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи блюда +75С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, м брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плот

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий умеренно соленый

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84**

Наименование изделия: **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

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

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто
СВЕКЛА	37,5	30

КАРТОФЕЛЬ	24,7	17,29
ФАСОЛЬ	8	8
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	10	7,5
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,05	1,95
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5?	4	4
ЧЕСНОК	0,8	0,68
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,00
Жиры, г	4,70
Углеводы, г	12,40
Энергетическая ценность, ккал	107,30

B1, мг	Ca, мг	49,25
C, мг	Mg, мг	26,70
A, мг	P, мг	72,25
E, мг	Fe, мг	1,31
D, мкг	K, мг	364,31
B2, мг	I, мкг	3,94
	F, мг	0,02
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сметану и доводят до готовности.

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с небольшим количеством воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой таким способом, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для борща.

**Примечание:**

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) но указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассеровки овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть уменьшены, но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист добавляют за 10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это делается для улучшения их вкуса.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Температура подачи не ниже +75 С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — соломка)

Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96**

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛ**

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.09 по 31.10	80	60
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4
МОРКОВЬ		
с 01.09 по 31.12	20	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	12
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,61
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	11,70
Энергетическая ценность, ккал	90,90

В1, мг	Са, мг	23,19
С, мг	Mg, мг	17,83
А, мг	Р, мг	47,16
Е, мг	Fe, мг	0,73
Д, мкг	К, мг	335,20
В2, мг	І, мкг	3,10
	F, мг	0,02
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальные продукты (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы колю душлагом, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками. В кипящий картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №24**

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150/50**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

**За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из**

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт №99

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12
КАРТОФЕЛЬ	32	24
МОРКОВЬ	7,04	5,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,05
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	6,9	4,49
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5
СВИНИНА МЯСНАЯ	66,9	65,63
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,8	4,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,10
Жиры, г	8,70
Углеводы, г	6,10
Энергетическая ценность, ккал	190,10

В1, мг	Са, мг	42,48
С, мг	Mg, мг	29,34
А, мг	Р, мг	125,81
Е, мг	Fe, мг	1,65
Д, мкг	К, мг	428,40
В2, мг	І, мкг	7,31
	F, мг	0,07
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Способ термической обработки: варка.

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют, делят на две части. Морковь перебирают, промывают, очищают, с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку ) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть (1/5 часть) лука бланшируют отдельно для добавления в мясо. Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2–3 раза), добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, сс и выбивают, затем разделяют на шарики по 7–10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на па – 15–20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1–2 мин до готовности добавляют паровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +75 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99**

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов:

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛ**

**Расход**

Наименование сырья	1 порц.	
	брутто, г	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16
КАРТОФЕЛЬ	53,4	40
МОРКОВЬ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ КОНСЕРВЫ	9,2	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,27
Жиры, г	3,99
Углеводы, г	7,31
Энергетическая ценность, ккал	76,20

В1, мг	Ca, мг	29,07
С, мг	Mg, мг	17,13
А, мг	P, мг	38,25
Е, мг	Fe, мг	0,73
Д, мкг	К, мг	293,63
В2, мг	I, мкг	3,12
	F, мг	0,01
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пас овощи, горошек зеленый, соль.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

**Примечание:**

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) но указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассер
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый л окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отпра вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Эт внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи +75 С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102**

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **102**

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

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетт
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	2,85
КАРТОФЕЛЬ	53,4	37,38
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,2	16,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06
МОРКОВЬ	10	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004
<b>Выход: 200</b>		

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	4,60
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	116,80

В1, мг	Са, мг	39,46
С, мг	Mg, мг	28,03
А, мг	Р, мг	64,05
Е, мг	Fe, мг	1,59
Д, мкг	К, мг	383,63
В2, мг	І, мкг	3,33
	F, мг	0,02
	Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 час кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки

***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение ж

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый свойственный гороху или фасоли



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер **111**

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

Наименование сырья	Расход с	
	1 порц.	
	брутто, г	нетт
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16
МОРКОВЬ	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ	4	4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,2	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	2,60
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	101,70

В1, мг	Са, мг	21,86
С, мг	Mg, мг	8,58
А, мг	Р, мг	22,58
Е, мг	Fe, мг	0,50
Д, мкг	К, мг	58,43
В2, мг	І, мкг	0,88
	F, мг	0,00
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **98**

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

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24
КАРТОФЕЛЬ	26,6	20
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	8	8
МОРКОВЬ		
с 01.09 по 31.12	10	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5	4	4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8
<b>Выход: 200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,40
Жиры, г	4,10
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	74,50

В1, мг	Са, мг	32,82
С, мг	Mg, мг	14,95
А, мг	Р, мг	38,85
Е, мг	Fe, мг	0,66
Д, мкг	К, мг	197,58
В2, мг	І, мкг	2,37
	F, мг	0,01
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Крупы перловую, ячневую, овсяную, пшеничную, рисовую, пшено или хлопья овсяные "Геркулес" промывают в воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон закладывают капусту, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин пассерованные или припущенные овощи. Крупы рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Можно отпускать суп с прокипяченной сметаной.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" - 20 г и 850 г соответственно.

**Примечание:**

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) но указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассер
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть уменьшены, но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист заканчивается варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправки в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Эт

**Правила оформления, подачи блюд:**

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не  
 Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.  
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
 Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во в  
 редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛ**

Наименование сырья	Расход	
	1 порц.	
	брутто, г	нетт
<b>ЛАПША ДОМАШНЯЯ</b>		<b>16</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
<b>Выход: 200</b>		

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	2,20	В1, мг	Ca, мг	21,08
Жиры, г	6,50	С, мг	Mg, мг	5,74
Углеводы, г	10,80	А, мг	Р, мг	24,12
Энергетическая ценность, ккал	92,60	Е, мг	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	К, мг	38,66
		В2, мг	І, мкг	1,27
			F, мг	0,00
			Se, мг	0,00

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего доба лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают 1 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мук

***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: **СУП ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПАУТИНКА СО СМЕТАНОЙ**

Номер **ТТК 95**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9
КАРТОФЕЛЬ	114,86	80,4
МОРКОВЬ	15	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	2	2
СМЕТАНА 20 %	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	228	228
<b>Выход: 205</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	3,00
Жиры, г	4,20
Углеводы, г	14,60
Энергетическая ценность, ккал	111,60

В1, мг	Ca, мг	30,19
С, мг	Mg, мг	25,27
А, мг	P, мг	70,32
Е, мг	Fe, мг	1,15
Д, мкг	K, мг	515,55
В2, мг	I, мкг	6,78
	F, мг	0,03
	Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Нарезаем мелким кубиком репчатый лук, морковь натираем на крупной тёрке, пассеруем лук и морковь на растительном масле. Картошку нарезаем небольшими кубиками со стороной примерно 1 см.

Все овощи закладываем в кипящую воду и варим до готовности.

Тем временем в миску разобьем яйца и хорошенько перемешаем.

Далее начинаем мешать суп в кастрюле по кругу, делая воронку. В эту воронку, не переставая мешать, тонкой струйкой в процессе яичная смесь будет превращаться в "кудряшки" или "паутинку".

Суп солим по вкусу и томим на медленном огне ещё 2-3 минуты.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — коренья, картофель — дольками, с и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;

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

редакцией М.П. Могильного и В.А.

<b>сырья и полуфабрикатов</b>		
	<b>100 порц.</b>	
<b>го, г</b>	<b>брутто,</b>	<b>нетто, кг</b>
	0,2	0,17
	0,4	0,38
	2	1,6
	2	1,3
	3,33	2,5
	3,13	2,5
	4,62	3
	5	3
	3,75	3
	4	3
	4,29	3
	1	0,75
	0,94	0,75
	0,96	0,81
	0,6	0,6
	2	0,2
	2	0,2
	0,2	0,2
	0,16	0,16
	0,001	0,001
	16	16

, доводят до кипения, затем  
нные овощи, тушеную или вареную  
нии квашеной капусты, ее в тушеном  
или водой (10 г муки на 1000 г

бавлением томатного пюре, масла и  
и, если томатное пюре добавляют в нее

нарезают соломкой или ломтиками,  
ой, подготовленной по второму  
варки борща с картофелем.  
г.

форма вложения масла сливочного,  
ования или припускания овощей.  
ить изменены (увеличены или

ист и соль кладут в суп за 5-10 мин до

анной во все супы перед отправкой на

орковь, лук - соломкой, картофель -

пной части

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

всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

сырья и полуфабрикатов		
100 порц.		
го, г	брутто,	нетто, кг
	3,75	3

	2,47	1,73
	0,8	0,8
	1	0,75
	0,94	0,75
	0,21	0,2
	0,96	0,81
	0,4	0,4
	0,4	0,4
	0,08	0,07
	0,12	0,12
	0,16	0,16
	0,001	0,001
	16	16

ушеную свеклу, слегка пассерованные  
пляют сахар, растертый с солью чеснок

бавлением томатного пюре, масла и  
и, если томатное пюре добавляют в нее

нарезают соломкой или ломтиками,  
ой, подготовленной по второму  
варки борща с картофелем.

форма вложения масла сливочного,  
ования или припускания овощей.  
ить изменены (увеличены или

ист и соль кладут в суп за 5-10 мин до

анной во все супы перед отправкой на

о улучшает вкусовые качества и



ой, картофель - кубиками)

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

всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

<b>сырья и полуфабрикатов</b>		
	<b>100 порц.</b>	
<b>го, г</b>	<b>брутто,</b>	<b>нетто, кг</b>
	8	6
	0,4	0,4
	2	1,6
	0,48	0,4
	1,34	1,2
	0,4	0,4
	15	15
	0,15	0,15
	0,0004	0,0004

дуальную упаковку консервированных  
нсервированные откидывают на  
и припускают с небольшим  
пций бульон или воду закладывают  
огурцы. За 5-10 мин. до готовности

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

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-

<b>сырья и полуфабрикатов</b>		
	<b>100 порц.</b>	
<b>го, г</b>	<b>брутто,</b>	<b>нетто, кг</b>
	0,3	0,29
	1,5	1,2
	3,2	2,4
	0,7	0,56
	0,72	0,61
	0,69	0,45
	0,3	0,3
	0,004	0,004
	11,25	11,25
	6,69	6,56
	0,58	0,49
	10 шт.	0,4
	0,2	0,2
	0,25	0,25

вторно промывают, шинкуют с

оль (1/3 часть) и воду, перемешивают

ру 15–20 минут или варят в кастрюле

ь, бланшированный и пассерованный

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ВИТА-ЛАЙН"

\_\_\_\_\_  
Н.Н.Клоков.

01 августа 2023 г.

всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

**сырья и полуфабрикатов**

ко, г	100 порц.	
	брутто,	нетто, кг
	2	1,6
	5,33	4
	1	0,8
	0,96	0,8
	0,92	0,6
	0,4	0,4
	0,16	0,16
	15	15

т нарезанные стручки фасоли той же  
серованные или припущенные

форма вложения масла сливочного,  
оваривания или припускания овощей.  
когда изменены (увеличены или

листья и соль кладут в суп за 5-10 мин до

включкой на раздачу для улучшения их

что улучшает вкусовые качества и  
петрушки следует класть в суп в

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

всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

сырья и полуфабрикатов		
го, г	100 порц.	
	брутто,	нетто, кг
	0,3	0,29
	5,34	3,74
	1,62	1,61
	0,96	0,81
	1	0,8
	0,2	0,2
	0,2	0,2
	0,16	0,16
	14	14
	0,0004	0,0004

ов, лущеный не замачивают. В  
ль, нарезанный кубиками,  
супа добавляют соль, специи.

о) или фасоль - в виде целых,

сидкой и плотной частей супа

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

1 во всех образовательных учреждениях  
-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

сырья и полуфабрикатов		
100 порц.		
го, г	брутто,	нетто, кг
	1,6	1,6
	1	0,8
	0,95	0,8
	0,4	0,4
	0,12	0,12
	0,16	0,16
	19	19

припущенные овощи, томатное пюре и  
дут подготовленные овощи, томатное пюре

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

всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

сырья и полуфабрикатов		
100 порц.		
го, г	брутто,	нетто, кг
	3	2,4
	2,66	2
	0,8	0,8
	1	0,8
	0,96	0,8
	0,4	0,4
	0,16	0,16
	16,08	16,08

ют сначала в теплой, затем в горячей  
 ил или воду кладут подготовленную  
 до окончания варки кладут слегка  
 г. Хлопья овсяные «Геркулес»

твенно, остальных круп 40 г и 800 г

форма вложения масла сливочного,  
 ования или припускания овощей.  
 ить изменены (увеличены или

ист и соль кладут в суп за 5-10 мин до

вкой на раздачу для улучшения их

о улучшает вкусовые качества и

потеряла форму.

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

в всех образовательных учреждениях / под  
и плюс, 2017.-544с.

сырья и полуфабрикатов		
	100 порц.	
го, г	брутто,	нетто, кг
		<b>1,6</b>
	1,4	1,4
	0,1	0,1
	10 шт.	8,696
	0,28	0,28
	0,04	0,04
	0,95	0,8
	0,4	0,4
	19	19
	0,16	0,16

влияют подготовленную домашнюю

крутое тесто, которое выдерживают  
ой, и раскатывают в пласт толщиной



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

сырья и полуфабрикатов		
	100 порц.	
го, г	брутто,	нетто, кг
	22 шт.	0,9
	11,49	8,04
	1,5	1,2
	1,44	1,2
	0,2	0,2
	0,2	0,2
	0,5	0,5
	22,8	22,8

масле.

вливаем разболтанные яйца.

овоци не переварены. Набор компонентов