

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья
СВИНИНА МЯСНАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ
КАРТОФЕЛЬ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,30	В1, мг	0,29
Жиры, г	17,80	С, мг	7,80
Углеводы, г	35,20	А, мг	0,01
Энергетическая ценность, ккал	337,40	Е, мг	2,65
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,11

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 71

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
№264

Наименование сырья
СВИНИНА МЯСНАЯ
МОРКОВЬ
КАРТОФЕЛЬ
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,20	В1, мг	0,29
Жиры, г	16,60	С, мг	5,71
Углеводы, г	21,60	А, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	299,50	Е, мг	0,34
		Д, мкг	0,05
		В2, мг	0,11

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус бел. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - ла. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополе капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не менее +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей — мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во
Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья
МЯКОТЬ ЦЫПЛЕНКА БЕЗ КОСТИ И КОЖИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
МОРКОВЬ
КРУПА РИСОВАЯ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,80	В1, мг	0,07
Жиры, г	16,00	С, мг	1,79
Углеводы, г	39,60	А, мг	0,23
Энергетическая ценность, ккал	329,40	Е, мг	2,15
		Д, мкг	0,05
		В2, мг	0,12

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета на рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.
 Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
 Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
 Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **АЗУ С ПТИЦЕЙ И ПШЕНИЧНОЙ КРУПОЙ**

Номер **ТТК 85**

Наименование сборника рецептов: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ
ПШЕНО
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ЛУК РЕПЧАТЫЙ
ТОМАТНАЯ ПАСТА
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ
Выход: 200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,40	В1, мг	0,16
Жиры, г	17,60	С, мг	1,65
Углеводы, г	18,60	А, мг	0,08
Энергетическая ценность, ккал	225,70	Е, мг	3,39
		Д, мкг	0,10
		В2, мг	0,11

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную на оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования крупу надо варить отдельно.

Каша рассыпчатая пшеничная

Подготовленную крупу пшеничную или пшеничную всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает с

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ 260

питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	102,63	101,2	8,56	8,4
	3	3	0,3	0,3
	5	5	0,5	0,5
	14	12	1,4	1,2
	2,33	2,33	0,233	0,233
	4,5	4,5	0,45	0,45
	13,2	12	1,32	1,2
	152,9	114,65	15,2	11,46

Ca, мг	16,48
Mg, мг	33,33
P, мг	136,75
Fe, мг	1,83
K, мг	716,68
I, мкг	8,94
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой
щцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом

ь отдельно.

офелем;

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

АРТА № 71

й М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с. Рецепт

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	89,5	86	8,95	8,6
	31,25	25	3,125	2,5
	42,87	34,3	4,28	3,43
	8,4	5,47	0,84	0,55
	3,6	3,6	0	0,27
	8,7	7,3	0,87	0,73
	4,5	4,5	0,45	0,45
	6,3	6,3	0,63	0,63
	52	52	5,2	5,2
	2	2	0,2	0,2

Ca, мг	29,46
Mg, мг	34,95
P, мг	139,24
Fe, мг	1,83
K, мг	591,01
I, мкг	8,71
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

ый или томатный.

ят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и
и соусом, в котором тушилось мясо.

врового листа 0,02 г.

ительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную
и этом выход блюда соответственно увеличивают.

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

№ 291

во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	80	76,8	8	7,68
	4,3	4,3	0,43	0,43
	3	3	0,3	0,3
	6,66	6,66	0,66	0,66
	10,67	9,33	1,06	0,93
	13,33	10,67	1,13	1,06
	54,1	54,1	5,41	5,41

Ca, мг	18,42
Mg, мг	31,85
P, мг	154,54
Fe, мг	1,51
K, мг	232,25
I, мкг	5,44
F, мг	0,09
Se, мг	0,02

лью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные
ормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую
ф.

т мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

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

№ ТТК 85

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		100		10
	37,9	37,5	3,79	3,75
	67,5	67,5	6,75	6,75
	0,9	0,9	0,09	0,09
	6,5	6,5	0,65	0,65
	70	60	7	6
	5	5	0,5	0,5
	14	12	1,4	1,2
	2,8	2,8	0,28	0,28
	2	2	0,2	0,2
	21,82	12	2,18	1,2

Ca, мг	30,79
Mg, мг	43,10
P, мг	181,54
Fe, мг	2,16
K, мг	261,65
I, мкг	5,93
F, мг	0,08
Se, мг	0,01

ю томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении.
лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, тушат еще 15-20 мин.

она удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой,
своеобразный приятный запах и цвет.

