|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Наименование изделия: | | | | **ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **16** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных** **изделий для питания детей в дошкольных организациях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-** **584с.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  | | | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | | | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 130,7 | | | | 117,6 | | | | 13,07 | | 11,76 | | | | | |
| ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 141 | | | | 127 | | | | 14,1 | | 12,7 | | | | | |
| ИЛИ БЕДРО КУР Б/К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 131 | | | | 105,1 | | | | 13,1 | | 10,5 | | | | | |
| **Масса п/ф готового** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | **80** | | | |  | |  | | | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17,1 | | | | 14,4 | | | | 1,71 | | 1,44 | | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3,2 | | | | 3,2 | | | | 0,32 | | 0,32 | | | | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | 8 | | | | 0,8 | | 0,8 | | | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |  | |  | | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | 12 | | | | 1,6 | | 1,2 | | | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | 12 | | | | 1,5 | | 1,2 | | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3,2 | | | | 3,2 | | | | 0,32 | | 0,32 | | | | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 3,1 | | | | 0,4 | | 0,31 | | | | | |
| СПЕЦИИ (хмели-сунели) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | | 0,5 | | | | 0,05 | | 0,05 | | | | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 66,2 | | | | 66,2 | | | | 6,62 | | 6,62 | | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 99,4 | | | | 99,4 | | | | 9,94 | | 9,94 | | | | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 0,1 | | 0,1 | | | | | |
| **Выход: 240** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Белки, г | | | | | | 12,98 | | | |  | | В1, мг | | 0,27 | | |  | | Са, мг | | | | 19,30 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Жиры, г | | | | | | 18,45 | | | |  | | С, мг | | 1,86 | | |  | | Mg, мг | | | | 67,94 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Углеводы, г | | | | | | 40,12 | | | |  | | А, мг | | 0,18 | | |  | | Р, мг | | | | 154,18 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | | 371,34 | | | |  | | E, мг | | 2,89 | | |  | | Fе, мг | | | | 2,74 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | Д, мкг | | 0,03 | | |  | | К, мг | | | | 346,15 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | В2, мг | | 0,12 | | |  | | I, мкг | | | | 5,56 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | |  | | F, мг | | | | 0,04 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | |  | | Se, мг | | | | 0,00 | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Мясо промыть, просушить и нарезать кубиками одинакового размера. Лук нашинковать кубиками, морковь натереть на терке среднего размера. Чеснок пропустите через пресс.  В глубокой кастрюле или сковороде с высокими, толстыми стенками разогреть масло. Обжаривать мясо лук, морковь и чеснок, постоянно помешивая (до мягкости) в конце тушения добавить томатную пасту.  В кастрюлю с мясом влить воду, перемешать и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне еще 10 минут.  Гречку, предварительно подготовив, отправить к мясу вместе с солью, и специями.  Тушить гречку с мясом под крышкой 40 минут, не перемешивая, так гречка получится более рассыпчатой и не превратится в кашу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки тушеного мяса  Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая  Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета  Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова