

"УТВЕРЖДАЮ"
ИП Тутьментьева В.А.
30 августа 2023
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**
 Номер **342.1**
 Наименование сборника **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	B1,	0,01	Ca,	11,84
Жиры, г	0,14	C, мг	1,44	Mg,	3,99
Углеводы, г	25,09	A, мг	0,00	P, мг	3,56
Энергетическая ценность,	103,14	E, мг	0,23	Fe, мг	0,71
		D,	0,00	K, мг	100,86
		B2,	0,01	I, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se,	0,00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
 Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.
 Компот отпускаяют охлажденными до температуры 12-15 °С по 180-200 г на порцию.

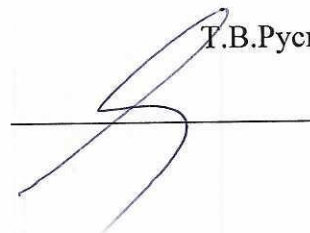
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками
 Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
 Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
 Вкус: кисло-сладкий
 Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		97		9,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	33,9	33,9	3,39	3,39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,3	88,3	8,83	8,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,88 шт.	35,4	88 шт.	3,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,8	26,8	2,68	2,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,90
Жиры, г	12,30
Углеводы, г	25,10
Энергетическая ценность,	257,60

В1, мг	0,07
С, мг	0,14
А, мг	0,10
Е, мг	2,81
Д, мкг	0,89
В2, мг	0,19

Са, мг	52,99
Mg, мг	12,12
Р, мг	94,02
Fe, мг	1,30
К, мг	131,83
І, мкг	10,00
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

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 соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством