



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ" ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной. - "Хлебпродинформ", Москва, 2004 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		216		21,6
ПШЕНО	40	39,6	4	3,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	12	12
МАССА КАШИ		156,8		15,68
СИРОП		0		0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
МАССА СИРОПА		24		2,4
ЯБЛОКИ	35,2	30,9	3,52	3,09
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ЯБЛОК С СИРОПОМ		44,8		4,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,13
Жиры, г	8,13
Углеводы, г	29,52
Энергетическая ценность,	253,27

В1, мг	0,16
С, мг	1,87
А, мг	0,07
Е, мг	1,40
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,13

Са, мг	144,19
Mg, мг	45,97
Р, мг	177,56
Fe, мг	1,80
К, мг	266,17
І, мкг	10,44
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо (отходы 30%), нарезают мелкими кубиками. Из сахара и воды готовят сироп, в котором припускают подготовленные яблоки. На смеси молока и воды варят вязкую кашу. Введение крупы зависит от времени ее варки. В готовую вязкую кашу добавляют подготовленные яблоки с сиропом, масло сливочное и сметану, перемешивают и доводят до готовности.

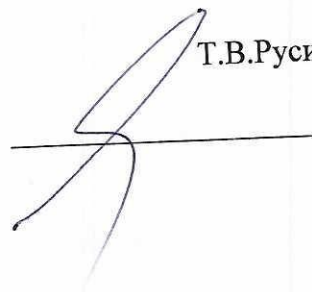
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняющей форму
 Консистенция: вязкая, без комочков
 Цвет: соответствует каше, яблоки желтоватые
 Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
 Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,85
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	14,35
Энергетическая ценность,	93,15

В1, мг	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Ca, мг	100,26
Mg, мг	17,13
P, мг	79,10
Fe, мг	0,36
K, мг	169,31
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность,	61,19

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,66
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Ответственный за оформление ТК: технолог

Зав. производством

Т.В.Русинова