

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование **ЗАПЕКАНКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ / СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ/С РИСОМ/ СОУС
ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ 150/20**

Номер **ТТК**

Наименование сборника **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	56,15	51,1	5,62	5,11
КРУПА РИСОВАЯ	30	29,7	3	2,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	43,4	36,5	4,34	3,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		20		2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,5	15,5	1,55	1,55
МОРКОВЬ	4,67	3,5	0,467	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,1	4,28	0,51	0,428
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,01	B1,	0,19	Ca, мг	26,72
Жиры, г	9,25	C, мг	2,88	Mg,	32,63
Углеводы, г	26,10	A, мг	0,14	P, мг	180,44
Энергетическая ценность,	239,91	E, мг	2,23	Fe, мг	3,29
		D,	0,29	K, мг	274,45
		B2,	0,38	I, мкг	7,84
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сердце промывают в холодной воде, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленное сердце нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченное сердце соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

Соус томатный с овощами

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



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

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

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	13,88
Энергетическая ценность,	58,21

B1,	0,01
C, мг	1,44
A, мг	0,00
E, мг	0,23
D,	0,00
B2,	0,01

Ca, мг	11,65
Mg,	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,86
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки 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 варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе
Вкус: кисло-сладкий
Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ФЕДЕРАЦИЯ КРАСНОДАРСКИЙ
СТРОИТЕЛЬСТВА
"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков./
"01" ИЮНЯ 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.
Рекомендации по
организации питания обучающихся общеобразовательных
организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

B1,	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D,	0,00
B2,	0,00

Ca, мг	0,00
Mg,	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова