



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 150/20

Номер

224

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
ПОВИДЛО	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	69,5	69,5	6,95	6,95
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	15,2	15,2	1,52	1,52
ТЫКВА СВЕЖАЯ	55	38,5	5,5	3,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,04	15 шт.	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,6	6,6	0,66	0,66
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,72	B1,	0,08	Ca, мг	151,90
Жиры, г	11,28	C,	1,56	Mg,	30,19
Углеводы, г	23,04	A,	0,09	P,	189,99
Энергетическая ценность,	163,83	E,	1,48	Fe,	1,98
		D,	0,18	K,	276,78
		B2,	0,22	I,	4,23
				F,	0,02
				Se,	0,02

Технология приготовления:

Тыкву шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога, тыквы

Технолог по питанию

Т В Рвсинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер **354**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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 СУШЕНЫЕ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,26	B1,	0,00	Ca, мг	24,05
Жиры, г	0,01	C, мг	0,10	Mg,	5,25
Углеводы, г	36,17	A, мг	0,00	P, мг	13,86
Энергетическая ценность,	146,63	E, мг	0,00	Fe, мг	0,65
		D,	0,00	K, мг	72,17
		B2,	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-...

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.

Консистенция: однородная средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный для сушеных яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный сушеным яблокам.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



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	B1,	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,18	C, мг	0,00	Mg,	0,00
Углеводы, г	8,48	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность,	40,79	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D,	0,00	K, мг	0,00
		B2,	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