



"УТВЕРЖДАЮ"
Т.В. Тульментьева В.А
В.А. Тульментьева/
01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: ПП

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	В1, мг	0,00	Са, мг	0,19
Жиры, г	0,05	С, мг	0,00	Mg, мг	0,29
Углеводы, г	0,52	А, мг	0,00	Р, мг	0,77
Энергетическая ценность,	2,85	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,32
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила подачи:

Булочку промышленного производства в индивидуальной упаковке кладут на порционную тарелку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма – круглая или овальная, или фигурная поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



УТВЕРЖДАЮ"
И.П. Тульментаева В.А
В.А. Тульментаева/
01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	7,74
Энергетическая ценность,	30,96

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

Са, мг	8,24
Mg, мг	1,80
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,84
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Тутельмента В.А
Тутельмента/
01 февраля 2024
г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника

Сборник рецептов 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
СЫР РОССИЙСКИЙ	12,4	11,3	1,24	1,13
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,62
Жиры, г	3,33
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность,	41,13

В1, мг	0,00
С, мг	0,08
А, мг	0,04
Е, мг	0,03
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	99,44
Mg, мг	3,96
P, мг	56,50
Fe, мг	0,11
K, мг	9,94
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова