

"УТВЕРЖДАЮ"

Т. В. Тульментьева В.А

В.А.Тульментьева/

1 февраля 2024г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия:

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ/ СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ
200/20

Номер

1

Наименование сборника

АКТ ПРОРАБОТКИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	73,12	68	7,31	6,8
КРУПА РИСОВАЯ	39,9	39,5	3,99	3,95
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	57,74	48,5	5,77	4,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,33	5,33	0,53	0,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт.	11,7	29 шт.	1,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		20		2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МОРКОВЬ	4,4	3,3	0,44	0,33
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,9	3,8	0,49	0,38
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: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	17,32
Жиры, г	11,31
Углеводы, г	34,08
Энергетическая ценность,	326,96

В1,	0,18
С, мг	11,50
А, мг	4,38
Е, мг	2,88
Д,	0,42
В2,	1,14

Са, мг	34,99
Mg,	38,15
Р, мг	282,33
Fe, мг	5,10
К, мг	366,44
І, мкг	9,82
F, мг	0,17
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень 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. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с соусом томатным с овощами (20 г).

Температура подачи блюда 75 °С

Соус томатный с овощами

Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют в масле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать. Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут.

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



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/

Номер рецептуры: 389

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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность,	83,42

В1, мг	0,02
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	12,60
Mg, мг	7,20
Р, мг	12,60
Fe, мг	2,52
К, мг	240,00
l, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"

Т.В. Тульментьева В.А

Т.В. Тульментьева/

08 февраля 2024

г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность,	47,36

В1,	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2,	0,01

Са, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию


Т.В.Руסיнова