УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Плов из мяса птицы***

Номер рецептуры: ***291***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Цыпленок-бройлер (охлажденный)* | 182,0 | 128,0 | 18,20 | 12,80 |
| **Масса отварной птицы** |  | **100,0** |  | **10,0** |
| *Масло растительное* | 12,60 | 12,60 | 1,26 | 1,26 |
| *Лук репчатый* | 14,40 | 12,60 | 1,44 | 1,26 |
| *Морковь* | 18,0 | 14,0 | 1,8 | 1,4 |
| *Томат пюре* | 9,0 | 9,0 | 0,9 | 0,9 |
| *Крупа рисовая* | 63,0 | 63,0 | 6,3 | 6,3 |
| *Соль* | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| **Масса риса с овощами** |  | **180,0** |  | **18,0** |
| **Выход:**  |  | **100,0/180,0** |  | **10,0/18,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 25,26 | 12,55 | 51,12 | 418,90 | 0,21 | 9,16 | 39,27 | 0,77 | 50,62 | 265,54 | 75,64 | 2,62 |

 Технология приготовления: *Подготовка птицы: у тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке, отделяют внутренний жир, почки и легкие, затем птицу промывают холодной водой, крылья у цыплят не удаляют. Подготовленные тушки рубят на порции, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Бульон используют для приготовления риса, а отваренную птицу отдельно кладут в посуду. В бульон добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, соль томатное пюре, заливают водой или бульоном и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу ( жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши) и варят до загустения. После этого посуду с пловом оставляют на плите, в положении -1-, на 20-30минут, до полного приготовления. Данная рецептура рассматривается при массовом приготовлении блюда, поэтому кашу варят отдельно от птицы. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают бульоном, в котором оно храниться на мармите в закрытой посуде.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось*

Консистенция: мяса- *мягкая, риса- мягкая*

Цвет: *мяса- серый, риса и овощей от светло- до темно-оранжевого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Плов из мяса птицы***

Номер рецептуры: ***291***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Цыпленок-бройлер (охлажденный)* | 145,5 | 101,9 | 14,55 | 10,19 |
| **Масса отварной птицы** |  | **80,0** |  | **8,0** |
| *Масло растительное* | 10,5 | 10,5 | 1,05 | 1,05 |
| *Лук репчатый* | 12,0 | 10,5 | 1,2 | 1,05 |
| *Морковь* | 15,0 | 12,0 | 1,5 | 1,2 |
| *Томат пюре* | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| *Крупа рисовая* | 52,50 | 52,50 | 5,25 | 5,25 |
| *Соль* | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| **Масса риса с овощами** |  | **150,0** |  | **15,0** |
| **Выход:**  |  | **80,0/150,0** |  | **8,0/15,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 20,67 | 10,27 | 41,83 | 342,70 | 0,17 | 7,50 | 32,13 | 0,63 | 41,42 | 217,26 | 61,89 | 2,14 |

Технология приготовления:  *Подготовка птицы: у тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке, отделяют внутренний жир, почки и легкие, затем птицу промывают холодной водой, крылья у цыплят не удаляют. Подготовленные тушки рубят на порции, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Бульон используют для приготовления риса, а отваренную птицу отдельно кладут в посуду. В бульон добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, соль томатное пюре, заливают водой или бульоном и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу ( жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши) и варят до загустения. После этого посуду с пловом оставляют на плите, в положении -1-, на 20-30минут, до полного приготовления. Данная рецептура рассматривается при массовом приготовлении блюда, поэтому кашу варят отдельно от птицы. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают бульоном, в котором оно храниться на мармите в закрытой посуде.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось*

Консистенция: мяса- *мягкая, риса- мягкая*

Цвет: *мяса- серый, риса и овощей от светло- до темно-оранжевого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Рагу из мяса птицы с овощами***

Номер рецептуры: ***289***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Картофель* | 154,1 | 115,20 | 15,41 | 11,52 |
| *Морковь* | 30,20 | 24,5 | 3,02 | 2,45 |
| *Лук репчатый* | 17,30 | 14,40 | 1,73 | 1,44 |
| *Томатное пюре* | 8,60 | 8,60 | 0,86 | 0,86 |
| *Масло растительное* | 5,8 | 5,8 | 0,58 | 0,58 |
| *Мука пшеничная* | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 |
| *Соль*  | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| **Выход тушеных овощей с соусом:** |  | **180,0** |  | **18,0** |
| *Бройлер-цыпленок (охлажденный)*  | 182,0 | 128,0 | 18,20 | 12,80 |
| **Выход отварной птицы:** |  | **100,0** |  | **10,0** |
| **Выход :** |  | **100,0/180,0** |  | **10,0/18,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 20,50 | 17,04 | 24,32 | 329,60 | 0,14 | 18,72 | 33,60 | 3,20 | 45,74 | 220,96 | 57,60 | 2,93 |

Технология приготовления: *Подготовка птицы: у тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке, отделяют внутренний жир, почки и легкие, затем птицу промывают холодной водой, крылья у цыплят не удаляют. Подготовленные тушки рубят на порции, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Бульон используют для приготовления овощного рагу. Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, удаляют посторонние примеси, затем тщательно промывают от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Свежие овощи и зелень, которые не проходят тепловую обработку, необходимо после обработки залить 10% раствором поваренной соли и выдержать в течении 10 минут, затем промыть проточной водой и подавать в натуральном виде.*  *Подготовленные овощи моркови и лука нарезают соломкой, картофель кубиками. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. Полученный после тушения бульон сливают и приготавливают на нем соус томатный. добавляют предварительно пассерованные овощи и тушат вместе 15-20 минут. Данная рецептура рассматривается при массовом приготовлении блюда, поэтому овощи готовят отдельно от птицы. При отпуске на овощи кладут мясо птицы, поливают бульоном, в котором оно храниться на мармите в закрытой посуде.*

Температура подачи: *70±5оС*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

 Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось, овощи сохранили форму нарезки.*

Консистенция: *мягкая, сочная, нежная*

Цвет: *мяса- серый, овощей от светло- до темно-оранжевого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата.t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Рагу из мяса птицы с овощами***

Номер рецептуры: ***289***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Картофель* | 128,40 | 96,0 | 12,84 | 9,60 |
| *Морковь* | 25,20 | 20,40 | 2,52 | 2,04 |
| *Лук репчатый* | 14,40 | 12,0 | 1,44 | 1,2 |
| *Томатное пюре* | 7,20 | 7,20 | 0,72 | 0,72 |
| *Масло растительное* | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| *Мука пшеничная* | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| *Соль*  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход тушеных овощей с соусом:** |  | **150,0** |  | **15,0** |
| *Бройлер-цыпленок (охлажденный)*  | 145,50 | 101,90 | 14,55 | 10,19 |
| **Выход жареной птицы:** |  | **80,0** |  | **8,0** |
| **Выход :** |  | **80,0/150,0** |  | **8,0/15,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 16,78 | 13,95 | 19,91 | 272,50 | 0,12 | 15,33 | 27,51 | 2,62 | 37,45 | 180,91 | 47,16 | 2,40 |

Технология приготовления: *Подготовка птицы: у тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке, отделяют внутренний жир, почки и легкие, затем птицу промывают холодной водой, крылья у цыплят не удаляют. Подготовленные тушки рубят на порции, кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Бульон используют для приготовления овощного рагу. Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, удаляют посторонние примеси, затем тщательно промывают от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Свежие овощи и зелень, которые не проходят тепловую обработку, необходимо после обработки залить 10% раствором поваренной соли и выдержать в течении 10 минут, затем промыть проточной водой и подавать в натуральном виде.*  *Подготовленные овощи моркови и лука нарезают соломкой, картофель кубиками. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. Полученный после тушения бульон сливают и приготавливают на нем соус томатный. добавляют предварительно пассерованные овощи и тушат вместе 15-20 минут. Данная рецептура рассматривается при массовом приготовлении блюда, поэтому овощи готовят отдельно от птицы. При отпуске на овощи кладут мясо птицы, поливают бульоном, в котором оно храниться на мармите в закрытой посуде.*

Температура подачи: *70±5оС*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

 Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось, овощи сохранили форму нарезки.*

Консистенция: *мягкая, сочная, нежная*

Цвет: *мяса- серый, овощей от светло- до темно-оранжевого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата.t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Гуляш из мяса говядины***

Номер рецептуры: ***260***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина*  | 171,20 | 126,40 | 17,12 | 12,64 |
| *Масло растительное*  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| *Лук репчатый* | 12,0 | 10,0 | 1,2 | 1,0 |
| *Томат пюре* | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| *Мука пшеничная* | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| *Соль*  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса тушеного мяса:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |
| **Масса соуса:** |  | **50,0** |  | **5,0** |
| **Выход;**  |  | **80,0/50,0** |  | **8,0/5,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 18,92 | 21,83 | 3,76 | 287,30 | 0,04 | 1,20 | - | 3,39 | 28,35 | 200,40 | 28,64 | 3,98 |

Технология приготовления: *Подготовка мяса: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 380С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-150С, а затем обсушивают на разделочных столах. Мясо нарезают кубиками по 20-30 г мясо посыпают солью и запекают на плите или в жарочном шкафу до образования легкой корочки (для сохранения сочности мяса). Запеченное мясо заливают водой так, чтобы порционные куски были покрыты полностью (30 г воды на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшимся после тушения, готовят соус. Его (бульон) процеживают, соединяют с пассерованной без масла мукой, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук. Заливают соусом мясо и тушат еще 25-30 минут.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо сохранило свою форму, не разварилось. Залито соусом, сбоку гарнир*

Консистенция: *мяса-мягкая, сочная, нежная, соуса- однородная, слегка вязкая*

Цвет: *мяса*  *светло-коричневый*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Гуляш из мяса говядины***

Номер рецептуры: ***260***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина*  | 214,0 | 158,0 | 2,14 | 1,58 |
| *Масло растительное*  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| *Лук репчатый* | 12,0 | 10,0 | 1,2 | 1,0 |
| *Томат пюре* | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| *Мука пшеничная* | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| *Соль*  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса тушеного мяса:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |
| **Масса соуса:** |  | **50,0** |  | **5,0** |
| **Выход;**  |  | **100,0/50,0** |  | **10,0/5,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 21,83 | 25,19 | 4,34 | 331,50 | 0,05 | 1,38 | - | 3,92 | 32,72 | 231,23 | 33,05 | 4,59 |

Технология приготовления: *Подготовка мяса: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 380С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-150С, а затем обсушивают на разделочных столах. Мясо нарезают кубиками по 20-30 г мясо посыпают солью и запекают на плите или в жарочном шкафу до образования легкой корочки (для сохранения сочности мяса). Запеченное мясо заливают водой так, чтобы порционные куски были покрыты полностью (30 г воды на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшимся после тушения, готовят соус. Его (бульон) процеживают, соединяют с пассерованной без масла мукой, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук. Заливают соусом мясо и тушат еще 25-30 минут.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо сохранило свою форму, не разварилось. Залито соусом, сбоку гарнир*

Консистенция: *мяса-мягкая, сочная, нежная, соуса- однородная, слегка вязкая*

Цвет: *мяса*  *светло-коричневый*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

 УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Жаркое по-домашнему***

Номер рецептуры: ***259***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина*  | 171,20 | 126,40 | 17,12 | 12,64 |
| *Масло растительное*  | 7,2 | 7,2 | 0,72 | 0,72 |
| *Лук репчатый* | 14,40 | 12,0 | 1,44 | 1,20 |
| *Томат пюре* | 7,2 | 7,2 | 0,72 | 0,72 |
| *Картофель*  | 159,60 | 120,0 | 15,96 | 12,0 |
| *Соль*  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса тушеного мяса:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |
| **Масса готовых овощей:** |  | **150,0** |  | **15,0** |
| **Выход;**  |  | **80/150** |  | **8,0/15,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 21,92 | 24,08 | 18,26 | 377,47 | 0,41 | 28,14 | - | 1,62 | 36,39 | 284,93 | 56,82 | 4,46 |

Технология приготовления: *Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, удаляют посторонние примеси, затем тщательно промывают от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Свежие овощи и зелень, которые не проходят тепловую обработку, необходимо после обработки залить 10% раствором поваренной соли и выдержать в течении 10 минут, затем промыть проточной водой и подавать в натуральном виде.*  *Подготовленные овощи моркови и лука нарезают соломкой, картофель кубиками. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо посыпают солью и запекают на плите или в жарочном шкафу до образования легкой корочки (для сохранения сочности мяса). Картофель- кубиками, лук - шинкуем. Запеченное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, воду (продукты должны быть только прикрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо нарезано поперек волокон, уложено в тарелку вместе с овощами*

Консистенция: *мяса- мягкая, сочная, нежная, овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена*

Цвет*: мяса* *светло-коричневый, допускается до коричневого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продукта*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Жаркое по-домашнему***

Номер рецептуры: ***259***

 Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

*.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина*  | 214,0 | 158,0 | 21,40 | 15,80 |
| *Масло растительное*  | 8,60 | 8,60 | 0,86 | 0,86 |
| *Лук репчатый* | 17,30 | 14,40 | 1,73 | 1,44 |
| *Томат пюре* | 8,60 | 8,60 | 0,86 | 0,86 |
| *Картофель*  | 191,50 | 144,0 | 19,15 | 14,40 |
| *Соль*  | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| **Масса тушеного мяса:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |
| **Масса соуса:** |  | **180,0** |  | **18,0** |
| **Выход;**  |  | **100/180** |  | **10/18** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 26,68 | 29,32 | 22,23 | 459,53 | 0,50 | 34,26 | - | 1,98 | 44,30 | 346,87 | 69,18 | 5,43 |

Технология приготовления:  *Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, удаляют посторонние примеси, затем тщательно промывают от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Свежие овощи и зелень, которые не проходят тепловую обработку, необходимо после обработки залить 10% раствором поваренной соли и выдержать в течении 10 минут, затем промыть проточной водой и подавать в натуральном виде.*  *Подготовленные овощи моркови и лука нарезают соломкой, картофель кубиками. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо посыпают солью и запекают на плите или в жарочном шкафу до образования легкой корочки (для сохранения сочности мяса). Картофель- кубиками, лук - шинкуем. Запеченное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, воду (продукты должны быть только прикрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *мясо нарезано поперек волокон, уложено в тарелку вместе с овощами*

Консистенция: *мяса- мягкая, сочная, нежная, овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена*

Цвет*: мяса* *светло-коричневый, допускается до коричневого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

 УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Котлеты, биточки, шницели из мяса говядины***

Номер рецептуры: ***268***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г..*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 80,0 | 59,2 | 8,0 | 5,92 |
| *Хлеб пшеничный* | 14,4 | 14,4 | 1,44 | 1,44 |
| *Лук репчатый* | 9,6 | 8,0 | 0,96 | 0,8 |
| *Вода или молоко*  | 9,6 | 9,6 | 0,96 | 0,96 |
| *Сухари панировочные* | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| *Соль* | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| *Яйцо* | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса полуфабриката** |  | **99,2** |  | **9,92** |
| *Масло растительное* | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| **Выход:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 11,98 | 14,70 | 13,18 | 235,20 | 0,05 | 0,02 | 16,16 | 2,88 | 21,44 | 144,30 | 27,01 | 2,24 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления котлет мясо, нарезанное на куски, измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, репчатый лук, яйцо (после обработки) и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия овальной приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2 -2,5 см. (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см. (шницели), панируют в сухарях. Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку. Запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 150-1600С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (20-25 минут). При отпуске котлеты гарнируют и поливают соусом (30 гр) сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком, или томатным, в котором они тушились.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *изделия овальной приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2 -2,5 см. (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см. (шницели*)

Консистенция: *пышная, сочная, однородная*

Цвет: *корочки светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, мясной. Без привкуса хлеба*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Котлеты, биточки, шницели из мяса говядины***

Номер рецептуры:***268***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 100,0 | 74,0 | 10,0 | 7,40 |
| *Хлеб пшеничный* | 18,0 | 18,0 | 1,8 | 1,8 |
| *Лук репчатый* | 12,0 | 10,0 | 1,2 | 1,0 |
| *Вода или молоко*  | 14,0 | 14,0 | 1,4 л | 1,4 л |
| *Сухари панировочные* | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| *Соль* | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| *Яйцо* | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **124,0** |  | **12,4** |
| *Масло растительное* | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| **Выход:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 14,98 | 18,38 | 16,48 | 294,0 | 0,03 | 0,02 | 20,20 | 3,60 | 26,80 | 180,38 | 33,76 | 2,8 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления котлет мясо, нарезанное на куски, измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, репчатый лук, яйцо (после обработки) и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия овальной приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2 -2,5 см. (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см. (шницели), панируют в сухарях. Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку. Запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 150-1600С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (20-25 минут). При отпуске котлеты гарнируют и поливают соусом (30гр) сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком, или томатным, в котором они тушились.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *изделия овальной приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2 -2,5 см. (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см. (шницели*)

Консистенция: *пышная, сочная, однородная*

Цвет: *корочки светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, мясной. Без привкуса хлеба*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Сосиска п/п отварная***

Номер рецептуры: ***243***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Сосиска п/п для детского питания* | 83,0 | 80,0 | 8,3 | 8,0 |
| *Масло сливочное* | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:**  |  | **85,0** |  | **8,5** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 8,60 | 24,10 | 0,39 | 254,20 | 0,14 | - | 31,0 | 0,39 | 28,68 | 125,55 | 15,50 | 1,4 |

Технология приготовления:  *Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. При отпуске сосиски гарнируют, при желании поливают соусом, сливочным маслом..*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 30 минут с момента приготовления.*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 оС. Время приготовления30 мин. Пара нет.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *свежеприготовленные колбасные изделия. Уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.*

Консистенция: *упругие, плотные, сочные*

Цвет*: светло-розовый*

Вкус: *в меру соленый, мясной*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Сосиска п/п отварная***

Номер рецептуры: ***413***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Сосиска п/п для детского питания* | 104,0. | 100,0 | 10,4 | 10,0 |
| *Масло сливочное* | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| **Выход:**  |  | **105,0** |  | **10,50** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 11,10 | 31,10 | 0,5 | 328,0 | 0,18 | - | 40,0 | 0,5 | 37,0 | 162,0 | 20,0 | 1,8 |

Технология приготовления:  *Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. При отпуске сосиски гарнируют, при желании поливают соусом, маслом сливочным*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 30 минут с момента приготовления.*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 оС. Время приготовления30 мин. Пара нет.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *свежеприготовленные колбасные изделия. Уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.*

Консистенция: *упругие, плотные, сочные*

Цвет*: светло-розовый*

Вкус: *в меру соленый, мясной*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Тефтели из мяса говядины***

Номер рецептуры: ***279***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 69,20 | 50,5 | 6,92 | 5,05 |
| *Крупа рисовая* | 6,7 | 6,7 | 0,67 | 0,67 |
| ***Масса готового риса*** |  | 20,0 |  | 2,0 |
| *Лук репчатый* | 28 | 24 | 2,8 | 2,4 |
| *Вода или молоко*  | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| *Сухари панировочные (мука)* | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| *Яйцо* | 3 | 3 | 8 шт. | 8шт. |
| *Соль* | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **94,43** |  | **9,44** |
| *Масло растительное* | 8,0 | 8,0 | 0,8 | 0,8 |
| **Выход:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 12,38 | 11,03 | 12,56 | 188,90 | 0,07 | 0,55 | 43,89 | 0,6 | 31,45 | 110,58 | 21,95 | 0,90 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления тефтелей мясо, нарезанное на куски, лук измельчают на мясорубке, соединяют с рассыпчатым, вареным рисом, яйцом (предварительно обработанным) перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 2 штуки на порцию. Шарики панируют в панировочных сухарях (муке). Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку. Запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 180-2000С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (20-25 минут). При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Соусы (50гр)- сметанный с томатом, сметанный с томатом и луком, томатным.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом*

Консистенция: *пышная, сочная, в меру плотная*

Цвет*: светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному мясу в соусе*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Тефтели из мяса говядины***

Номер рецептуры: ***462***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 86,8 | 63,5 | 8,68 | 6,35 |
| *Крупа рисовая* | 8,4 | 8,4 | 0,84 | 0,84 |
| ***Масса готового риса*** |  | 25,0 |  | 2,5 |
| *Лук репчатый* | 35 | 30 | 3,5 | 3,0 |
| *Вода или молоко*  | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| *Сухари панировочные* | 6,6 | 6,6 | 0,66 | 0,66 |
| *Яйцо*  | 3,75 | 3,75 | 9 шт | 9 шт |
| *Соль* | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **118,60** |  | **11,86** |
| *Масло растительное* | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| **Выход:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 12,46 | 13,84 | 15,76 | 237,10 | 0,08 | 0,68 | 55,11 | 0,75 | 39,50 | 138,84 | 27,56 | 1,14 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления тефтелей мясо, нарезанное на куски, лук измельчают на мясорубке, соединяют с рассыпчатым, вареным рисом, яйцом (предварительно обработанным) перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 2 штуки на порцию. Шарики панируют в панировочных сухарях (муке). Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку. Запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 180-2000С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (20-25 минут). При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Соусы (50гр)- сметанный с томатом, сметанный с томатом и луком, томатным.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом*

Консистенция: *пышная, сочная, в меру плотная*

Цвет*: светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному мясу в соусе*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Фрикадельки в соусе***

Номер рецептуры:  ***280***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 75,40 | 55,10 | 7,54 | 5,51 |
| *Хлеб пшеничный* | 11,6 | 11,6 | 1,16 | 1,16 |
| *Молоко или вода* | 16,0 | 16,0 | 1,6 | 1,6 |
| *Яйцо* | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| *Лук репчатый* | 7,3 | 5,8 | 0,73 | 0,58 |
| *Мука* | 7,3 | 7,3 | 0,73 | 0,73 |
| **Масса полуфабриката** |  | 94,25 |  | 9,43 |
| *Масло растительное* | 7,3 | 7,3 | 0,73 | 0,73 |
| *Соль* | 1,50 | 1,50 | 0,15 | 0,15 |
| **Выход:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 12,38 | 16,32 | 15,45 | 262,08 | 0,06 | 0,39 | 23,74 | 3,89 | 35,60 | 115,89 | 20,66 | 7,70 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления котлет мясо, нарезанное на куски, измельчают на мясорубке, соединяют с сырым репчатым луком, с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, яйцо (после обработки) и перемешивают. разделывают в виде шариков массой 10-12 граммов, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 180-2000С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (5-10 минут). Отпускают фрикадельки с соусом (50гр), в котором они тушились.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *изделия круглой*

*)* Консистенция: *пышная, сочная, однородная*

Цвет: *корочки светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, мясной*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Фрикадельки в соусе***

Номер рецептуры:  ***280***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Говядина (котлетное мясо)* | 94,60 | 69,20 | 9,46 | 6,92 |
| *Хлеб пшеничный* | 14,50 | 14,50 | 1,45 | 1,45 |
| *Молоко или вода* | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 |
| *Яйцо* | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| *Лук репчатый* | 9,1 | 7,3 | 0,91 | 0,73 |
| *Мука* | 9,1 | 9,1 | 0,91 | 0,91 |
| **Масса полуфабриката** |  | 118,30 |  | 11,83 |
| *Масло растительное* | 9,10 | 9,1 | 0,91 | 0,91 |
| *Соль* | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 15,47 | 20,40 | 19,31 | 327,60 | 0,07 | 0,49 | 29,68 | 4,86 | 44,50 | 144,86 | 25,83 | 9,63 |

Технология приготовления: *Для изготовления рубленых изделий используют куски мякоти, зачищенные от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для приготовления котлет мясо, нарезанное на куски, измельчают на мясорубке, соединяют с сырым репчатым луком, с пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, яйцо (после обработки) и перемешивают. разделывают в виде шариков массой 10-12 граммов, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу, на противнях, смазанных маслом растительным, при температуре 180-2000С (5-7 минут), затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-2800С (5-10 минут). Отпускают фрикадельки с соусом (50гр), в котором они тушились.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид:  *изделия круглой*

*)* Консистенция: *пышная, сочная, однородная*

Цвет: *корочки светло-коричневый, на разрезе- светло-серый*

Вкус: *в меру соленый, мясной*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-185 оС. Время приготовления30 мин. Пар-10.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Птица отварная***

Номер рецептуры: ***288***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Цыпленок-бройлер (охлажденный)* | 145,60 | 102,40 | 14,56 | 10,24 |
| *Лук репчатый* | 4,0 | 3,2 | 0,4 | 0,32 |
| *Соль* | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| **Выход:**  |  | **80,0** |  | **8,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 17,34 | 10,66 | - | 165,34 | 0,03 | - | 16,0 | 0,14 | 32,0 | 114,66 | 16,0 | 1,60 |

Технология приготовления:  *Обработанные тушки птицы перед варкой формуют. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют, закладывают в горячую воду( 2-2,5л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют лук репчатый, соль, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренную птицу достают из бульона. Порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, ставшийся после варки, используют для приготовления первых блюд.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось*

Консистенция: *мягкая, сочная*

Цвет: *сероватый- ножки, белый- филе*

Вкус: *в меру соленый, свойственный мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата.t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Игнатьева Л.А.

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_ год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): ***Птица отварная***

Номер рецептуры: ***487***

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна,2017 г.*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| *Цыпленок-бройлер (охлажденный)* | 182,0 | 128,0 | 18,20 | 12,80 |
| *Лук репчатый* | 5,0 | 4,0 | 0,5 | 0,4 |
| *Соль* | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| **Выход:**  |  | **100,0** |  | **10,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическаяценность | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fе |
| 21,67 | 13,33 | - | 206,67 | 0,04 | - | 20,0 | 0,17 | 40,0 | 143,33 | 20,0 | 2,0 |

Технология приготовления:  *Обработанные тушки птицы перед варкой формуют. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют, закладывают в горячую воду(2-2,5л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют лук репчатый, соль, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренную птицу достают из бульона. Порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, ставшийся после варки, используют для приготовления первых блюд.*

Температура подачи: *65±5оС.*

Срок реализации: *не более 2-х часов с момента приготовления.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось*

Консистенция: *мягкая, сочная*

Цвет: *сероватый- ножки, белый- филе*

Вкус: *в меру соленый, свойственный мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*

*Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата.t-180 оС. Время приготовления35 мин. Пара нет.*