

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда) - МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 302)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Макаронны	37,2	37,2	3,72	3,72
2	Сыр	49	48	4,9	4,8
3	Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,03	6,2	34,23	226,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
85,02	8,1	0,67	1,13

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Отварные макароны заправляют сливочным маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом. Консистенция рыхлая, сочная. Цвет корочки румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком. Вкус - свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра. Запах – запеченных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта



Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС молочный с морковью

Номер рецептуры: 448

Наименование сборника рецептов сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	4,15	4,15	0,415	0,415
Молоко	21	21	0,21	0,21
Морковь	11	8,5	0,11	0,85
Масло сливочное	4,15	4,15	0,415	0,415
Вода	21	21	0,21	0,21
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,17	4,0	4,33	58,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
56	2	0,1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Муку подсушить на противне слоем не более 5 см в жарочном шкафу при температуре 110—120 °С без изменения цвета. Охладить до 50 °С, просеять, соединить со сливочным маслом и растереть в котле (кастрюле) до однородной массы. Массу развести молоком, смешанным с водой или отваром, проварить 7-10 мин, помешивая, посолить, процедить, добавить вареную протертую морковь, довести до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, однородная, цвет светло-оранжевый, вкус молочный, с привкусом моркови, запах молока, моркови. Не допускается запах подгорелого молока.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептов сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода или отвар	25	25	2,5	2,5
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,54	1,86	3,5	32,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	4	0,4	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: выраженный запах томата и продуктов, входящих в соус



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 323

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	-	150,7	-	15,07
Крупа манная	13	13	1,3	1,3
Яйца	17,3	17,3	1,73	1,73
Сахар	20	20	0,20	0,20
Изюм	20,4	20	2,04	2,0
Ванилин	0,013	0,013	0,0013	0,0013
Масло для смазки	5,6	5,6	0,56	0,56
Масса полуфабриката	-	222,6	-	22,26
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
Сметана	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД	-	200/15	-	20,0/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
29,9	23,36	47,3	518,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
271,77	22,04	0,82	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога. Сметану используют после термической обработки.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность пудинга белого цвета, без трещин, консистенция нежная, пышная, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 324

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	152,0	150,7	15,20	15,07
Яйца	13,3	13,3	1,33	1,33
Сахар	13,3	13,3	1,33	1,33
Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	6,6	6,6	0,66	0,66
Сметана	6,6	6,6	0,66	0,66
Масса полуфабриката	-	236	-	23,6
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
27,7	27,3	37,6	516,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
259,79	20,5	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную рисовую вязкую кашу, часть сливочного размягченного масла, йодированную соль, все перемешивают и вводят взбитые белки. Массу выкладывают в формы, смазанные маслом, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 10 мин при температуре 250 °С, затем 15-20 минут при температуре 200 °С.

Подают с соусом молочным сладким или фруктовым.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Пудинг нарезан аккуратно на порции, полит соусом. Поверхность имеет слабо золотистую корочку. Консистенция пышная, нежная, на разрезе цвет белый. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



УТВЕРЖДАЮ
« 14 » _____ 2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 434)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	169,5	126,0	16,95	12,60
Сливочное масло	24	22,5	2,4	2,25
Молоко	6,7	6,7	0,67	0,67
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,15	6,6	15,9	138,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
60	8,2	0,1	2,1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова, 2013г № №307)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	98,5	98,5	9,85	9,85
Молоко	61,5	61,5	6,15	6,15
Масса омлетной смеси		160		16,0
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
Масса готового омлета		153		1,53
Масло сливочное	6,2	6,2	0,62	0,62
ВЫХОД		160		16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,78	21,41	3,69	260,92
Са (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(мг)
175,93	18,13	0,34	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.



г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 118

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты свежие: яблоки	201,6	180	20,16	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,72	0,72	17,64	84,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	9	2,2	10

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная жидкая**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 268)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	176	176	17,6	17,6
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,2	7,46	30,86	215,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
160	5,1	0,1	0,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Манную крупу всыпают быстро тонкой стружкой в кипящее, молоко и йодированной соли при активном помешивании сверху вниз и варят 20 минут при непрерывном помешивании.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 302)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны	31	31	3,1	3,1
Сыр	40,8	40	4,08	4,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,7	5,2	28,53	188,78

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
79,1	6,7	0,55	0,18

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Макароны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 490)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко сгущенное	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,16	2,6	16,65	98,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
92,1	10,2	0,06	0,03

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Молоко сгущенное используется в составе кондитерских, мучных и других изделий. В качестве подлива для запеканок, блинов, оладий.

Температура подачи: 14 °С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный. Запах молока.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 254

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА гречневая	36,5	36,5	3,65	3,65
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Вид каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
гречневая	6,87	9,66	24,45	227,25

Вид каши	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
гречневая	18	13,7	2,4	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг каши. При варке необходимо учитывать, что разные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с маслом или кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет формы и не расплывается

Консистенция: вязкая

Цвет: каши гречневой – серый с коричневатым оттенком.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 411

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок	153,6	109,4	15,36	10,94
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
морковь	18,7	15	1,87	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Крупа рисовая	48,8	48,8	4,88	4,88
ВЫХОД	-	150/80	-	15,0/8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,52	17,41	41,5	393,19

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
25,87	19,42	1,43	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Температура подачи: 65 °С

Требования к качеству:

Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.

УТВЕРЖДАЮ

«



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Говядина кисло-сладком соусе
 Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 368

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопачочная, подлопачочная часть, грудинка, покромка)	67,6	50		
Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
Лук репчатый	49	40	4,9	4,0
Томатное пюре	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Сухари	20	20	2,0	2,0
Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
Масса соуса	-	60	-	6,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,6	22,23	13,77	341,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
42,3	8,1	0,3	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томат, заливают водой и тушат на слабом огне 1 час. Затем добавляют сухари лимонную кислоту сахар и тушат до готовности.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственны тушеному мясу, пассерованному луку и томату, в меру соленый.

УТВЕРЖДАЮ

« 2021 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 386**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	104,4	77,4	10,44	7,74
Хлеб пшеничный	17,1	17,1	1,71	1,71
Сухари	9,9	9,9	0,99	0,99
Молоко или вода	20,7	20,7	2,07	2,07
Масса полуфабриката	-	112,5	-	11,25
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,02	15,8	12,87	257,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,1	10,8	0,118	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Котлетное мясо зачищают от пленок и сухожилий, измельчают на мясорубке с двойной частой решеткой, соединяют с замоченным в воде и молоке хлебом добавляют йодированную соль, массу вымешивают и выбивают, дозируют по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях. Подготовленные шницели кладут в смазанную маслом емкость. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰С. в течении 5-7 минут.

Гарниры: картофельное пюре, овощи в молочном соусе, каши вязкие.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – серый, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый с ароматом вареной говядины, поверхность ровная, не заветрена.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА запеченная**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 339**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша (без головы)	146,34	111,1	14,63	11,11
Масло растительное	6,3	6,3	0,63	0,63
Мука пшеничная	6,3	6,3	0,63	0,63
Масса запеченной рыбы	-	90	-	9,0
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,4	8,6	4,1	141,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда) **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 538)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник	20	20	20	20
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	230	230	230	230
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,3	22,8	97,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
30	10	0,28	14

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сушеные плоды перебирают, промывают в холодной воде, подсушивают, заливают кипятком на 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после процеживают затем закладывают сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют шиповнику. Цвет коричневый или темно-коричневый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С лимоном

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 505)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Лимон	8	7	0,8	0,7
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,00	15,2	61,0
Са (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	6	0,8	2,2

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов). *

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СОКА

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 524)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок	100	100	10,0	10,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Крахмал	5	5	0,5	0,5
Вода	100	100	10,0	10,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,12	39,0	158,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
22	6	0,2	4,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В сок (50% от нормы) добавляют сахар, доводят до кипения. В полученный сироп струей вливают подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный данному виду сока, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственный соку. Консистенция средней густоты, однородная без комков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова, 2013г №513)**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	6	6	0,6	0,6
Молоко	200	200	20,0	20,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	20	20	2,0	2,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	2,7	15,9	79

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
34	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка – светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 501)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	200	200	20,0	20,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0	15,0	60,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
13,3	6,6	0,88	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Разливают в стаканы по 50 г. процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Температура подачи: в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.

Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО с трубочкой

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 534

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко 2,5%	200	200	20,0	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	5	9,6	106

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
240	28	0,2	2,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14 °С (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – напиток белого цвета. Вкус чуть сладковатый, аромат кипяченного молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР ТВЕРДЫЙ ПОРЦИЯМИ**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 106**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр твердый с жирностью не более 55%	20,2	20	2,02	2,0
ВЫХОД	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,68	5,22	0,00	68,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26	7,2	0,2	0,15

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

К твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: 12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЙОГУРТ, РЯЖЕНКА**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 535, 536**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ряженка 2,5%	185,4	180	18,54	18,0
или йогурт 3,2%	185,4	180	18,54	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
ряженка	5,02	4,5	7,2	90
или йогурт	9	5,76	15,3	156,6

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
ряженка	232,3	23,4	0,18	0,18
или йогурт	201,26	23,4	0,18	0,16

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАКАО С МОЛОКОМ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова, 2013г № 508

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	6	6	0,6	0,6
Молоко	190	190	19,0	19,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	3,3	25	144

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
144,6	0	0	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству. Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственные какао, сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок фруктовый (яблочный)	180	180	18,0	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию выходом 180г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	0,18	18,18	82,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ**

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 607**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вафли	30	30	3,0	3,0
	Выход	30		3,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,84	0,99	23,19	105

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10,5	4,5	0,3	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Требования к качеству: Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 114

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Пшеничный	40	40	4,0	4,0
ВЫХОД	-	40	-	4,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,04	0,32	19,68	94

Са (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	С (мг)
11	15	0,9	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 115

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Ржаной	20	20	2,0	2,0
ВЫХОД	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,3	0,24	6,68	34,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
23,44	5,65	0,11	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.