



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 145)**

№ 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	Капуста белокочанная	87,5	70	8,75	7,0
2	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
3	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,0
4	Томатное пюре	1,5	1,5	0,15	0,15
5	Масло растительное	6,25	6,25	0,625	0,625
6	Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
7	Вода или бульон	200	200	20,0	20,0
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	4,8	6,23	75,75

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
65	2,62	0,75	20,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Капусту, морковь, петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством отвара или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют на масле. В кипящий отвар или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные корни, лук и продолжают варку 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят и добавляют бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную отваром или бульоном, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с йодированной солью.

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус и запах приятный, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев, лука, капусты – мягкая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блески жира, рубленая зелень.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ и сметаной**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 133)**

№ 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	Свекла	50	40	5,0	4,0
2	Капуста свежая или квашеная	25	20	2,5	2,0
3	Картофель	26,8	20	2,68	2,0
4	Морковь	15,8	12,5	1,58	1,25
5	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,0
6	Масло растительное	8,7	8,7	0,87	0,87
7	Сахар	0,25	0,25	0,025	0,025
8	Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
9	сметана	15	15	1,5	1,5
10	Вода или бульон	200	200	20,0	20,0
Выход		250/15		25,0/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,93	5,3	11,23	100,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
133,75	2,62	0,125	0,75

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин. До готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. При использовании квашеной капусты, её вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая. За 1-2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.



Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена за единицу	Сумма
1	Жиры	кг	100	100	10000
2	Овощи	кг	100	100	10000
3	Специи	кг	100	100	10000
4	Соль	кг	100	100	10000
5	Уксус	л	100	100	10000
6	Масло	л	100	100	10000
7	Сметана	кг	100	100	10000
8	Сыр	кг	100	100	10000
9	Хлеб	кг	100	100	10000
10	Сахар	кг	100	100	10000
11	Мука	кг	100	100	10000
12	Яйца	шт	100	100	10000
13	Молоко	л	100	100	10000
14	Сметана	кг	100	100	10000
15	Сыр	кг	100	100	10000
16	Хлеб	кг	100	100	10000
17	Сахар	кг	100	100	10000
18	Мука	кг	100	100	10000
19	Яйца	шт	100	100	10000
20	Молоко	л	100	100	10000



202 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд
и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 152

№ 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	Макаронные изделия	6,25	6,25	0,625	0,625
2	Картофель	100	75	10,0	0,75
3	Морковь	12,5	10	1,25	0,10
4	Лук репчатый	12,0	10	1,2	1,0
5	Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
6	Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	2,9	18,8	111,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
55	12,5	0,1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макаaronные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет куриного и мясного бульона янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 161)

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа пшеничная	25	25	2,5	2,5
2	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
3	Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
4	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
5	Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	5,0	17,05	120,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32,5	19	1	8,25

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция корней и крупы мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 149)**

№ 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	Горох	20,25	20,0	2,025	2,00
2	Картофель	83,25	62,5	8,325	6,25
3	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
4	Лук репчатый	12,0	10	1,20	1,30
5	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
6	Бульон или вода	162,5	162,5	16,25	16,25
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,3	4,25	15,12	108,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
82,5	22,5	0,225	1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 161

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
2	Морковь	12,5	10	1,25	1,0
3	Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
4	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
5	Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	5,0	17,05	120,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32,5	19	1	8,25

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция корневого и крупы мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецепт блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №200**

№ 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	Картофель	94	75	9,4	7,5
2	Морковь	14	11,5	1,4	1,15
3	Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
4	Масло растительное	3	3	0,3	0,3
5	Бульон или вода	180	180	18,0	18,0
Выход		250		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	2,9	18,9	111,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
35	37,5	0,12	12

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

В кипящую воду кладут картофель, припущенные с растительным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят до готовности (15-20 минут).

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Консистенция овощей мягкая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

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

№ 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	Горбуша (без головы)	243,9	185,3	24,39	18,53
7	Масло растительное	10,5	10,5	1,05	1,05
8	Мука пшеничная	10,5	10,5	1,05	1,05
9	Масса запеченной рыбы		150		15,0
Выход		150		15,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
27,33	14,33	6,83	235,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27,14	12,99	1,13	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): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 201)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	78	59	7,8	5,9
Морковь	36	24	3,6	2,4
Капуста белокочанная	43	29	4,3	2,9
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	6,8	6,8	0,68	0,68
Сахар	1	1	0,1	0,1
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,5	9,6	15,3	162

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
68,4	24,6	0,14	14,4

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

Капусту нарезают шашками, припускают, Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают соусом и тушат 15 – 20 мин, добавляют йодированную соль, При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью.

Температура подачи – 65°С.

Срок реализации – не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

№ 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	Картофель	203,4	151,2	20,34	15,12
2	Сливочное масло	8	8	0,8	0,8
3	Молоко	27	27	2,7	2,7
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,78	7,92	19,08	165,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
72	9,84	0,12	2,52

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.



УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ**
 Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №427)**

№ 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	Картофель:	214,2	160,2	21,42	16,02
2	Молоко	58,2	58,2	5,82	5,82
3	Масло сливочное	5,8	5,8	0,58	0,58
4	Мука пшеничная	9	9	0,9	0,9
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,58	7,56	22,5	180,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
96	27	0,9	0,48

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассеровку, и помешивая доводят до кипения.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают зеленью.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен. Соус - густоты сметаны.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с сыром**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 301)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	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
10,88	9,09	30,6	247,5

Са (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	С (мг)
85,02	8,1	0,67	1,13

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Макаронны 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): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 51

№ 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	Свекла	121,0	95	12,1	9,5
2	Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,5	5,5	8,4	89,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
45	26	0,17	8,83

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, свойственный свекле.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 2

№ 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	Капуста белокочанная	106,0	84,0	10,6	8,4
2	Морковь	13,0	10	1,30	1,0
3	Масло растительное	10	10	1,0	1,0
4	Сахар	5	5	0,5	0,5
5	Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
6	Вода для разведения лимонной кислоты	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	10,1	9,6	136,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
46	15	0,67	15,9

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 19**

№ 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	Морковь	76	61	7,6	6,1
2	Яблоки	43	30	4,3	3,0
3	Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	10,1	9,1	132

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32	34	0,6	4,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №112

№ 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	Огурцы свежие	105	100	10,5	10,0
2	Помидоры свежие	107,0	100	10,7	10,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Овощи натуральные	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы свежие	0,8	0,1	2,5	14
Помидоры свежие	1,1	0	3,8	24

Овощи натуральные	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Огурцы свежие	17	14	0	7
Помидоры свежие	14	20	0,9	2,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти затем нарезают непосредственно перед отпуском. У помидоров отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы и помидоры, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат свойственные свежим огурцам помидорам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кукуруза отварная**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 181)**

№ 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	Кукуруза консервированная	166,6	100	16,66	10,0
2	Масса вареных зерен	-	100	-	10,0
3	Масло растительное	5	5	5	5
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,8	5,6	61,6	332,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26,66	17,83	0,25	1,33

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего сливают, а зерна заправляют маслом.

Температура подачи: 60-65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству. Консистенция мягкая, Цвет желтый Вкус умеренно соленый. Запах отварной кукурузы.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Номер рецептуры: 121

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и продуктов 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Икра кабачковая	106	100	10,6	10,0
ВЫХОД:	100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,9	8,9	7,7	119,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
41	7,66	0,25	0,7

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

После остывания подают к блюдам.

Температура подачи 14 °С

Требования к качеству:

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 527)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смесь сухофруктов	25	25	2,5	2,5
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	190	190	19,0	19,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,5	0,0	27,0	110,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	5	0,2	1,8

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

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки - 20-30 минут; урюк - 18-20 минут; изюм - 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов 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): **ЙОГУРТ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 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
Йогурт 3,2%	215,95	210	21,595	21,0
ВЫХОД	-	210	-	21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Йогурт 3,2%	10,5	6,72	17,85	182,7

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
йогурт	234,8	27,3	0,21	0,18

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): РЯЖЕНКА

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

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%	216,3	210	21,63	21,0
ВЫХОД	-	210		21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
ряженка	5,85	5,25	8,4	105

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
ряженка	271,01	27,3	0,21	0,21

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.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 367)**

№ 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	Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	104,1	79,3	10,41	7,93
2	Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
3	Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
4	Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
5	Мука пшеничная	3,7	3,7	0,37	0,37
6	Масса тушеного мяса	-	50	-	5,0
7	Масса соуса	-	50	-	5,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,1	18,33	3,5	247,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26,66	20	0,256	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

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 свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная

Наименование сборника рецептур: 409 (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 409)

№ 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	Курица I категории потрошенная	160	142,9	16,0	14,29
2	Морковь	4,3	2,9	0,43	0,43
3	Петрушка	4,3	4,3	0,43	0,43
4	Масса отварной птицы	-	100	-	100
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
23,6	16,3	0,6	242,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
51,18	19	0,15	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Гарниры: отварной рис, овощи отварные, овощные пюре.

Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневый, соусов молочного и сметанного – белый, с морковью – розовый. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Номер рецептуры: 406

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур 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 порцию, кг	
	брутто	нетто		
Печень говяжья	170	137,8	17,0	13,78
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
ВЫХОД	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,3	7,7	5,5	144,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(мг)

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают, и запекают в духовом шкафу до готовности.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционный кусок печени.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, плотная.

Цвет: поверхности золотистый.

Вкус: в меру соленый .

Запах: печени с ароматом лука.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

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

№ 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	Говядина (котлетное мясо)	116	86	11,6	8,6
2	Хлеб пшеничный	19	19	1,9	1,9
3	Сухари	11	11	1,1	1,1
4	Молоко или вода	23	23	2,3	2,3
5	Масса полуфабриката		125		12,5
6	Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,8	17,5	14,3	286,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
13,44	12	0,132	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 $250-280^{\circ}\text{C}$.в течении 5-7 минут.

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

Температура подачи: 65°C .

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

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покровка)	90,1	66,6	9,01	6,66
2	Масло сливочное	14	14	1,4	1,4
3	Лук репчатый	49	40	4,9	4,0
4	Томатное пюре	30	30	3,0	3,0
5	Сахар	16	16	1,6	1,6
6	Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
7	Сухари	20	20	2,0	2,0
8	Масса тушеного мяса	-	40	-	4,0
9	Масса соуса	-	60	-	6,0
Выход		100		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,88	24,7	15,3	379,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
47	9	0,33	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 свойственные тушеному мясу, пассерованному луку и томату, в меру соленый.



202 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 366)

№ 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	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	67,6	50,0	6,76	5,0
2	Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
3	Картофель	115,8	87	11,58	8,7
4	Морковь	18	15	1,8	1,5
5	Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
	Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
	Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
	Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
	Масса соуса и овощей	-	150	-	15,0
Выход		180		18,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,6	17,0	13,1	271,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
37,8	13	0,216	6,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Обжаренные крупные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красный (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

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

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Хлеб Пшеничный	70	70	7,0	7,0
	ВЫХОД	-	70	-	7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,32	0,56	34,44	164,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16,8	23,8	1,4	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 пшеничный

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №114**

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Хлеб Пшеничный	50	50	5,0	5,0
	ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	0,4	24,6	117,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12	17	1	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**

№ 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	Хлеб Ржаной	42	42	4,2	4,2
	Выход	-	42	-	4,2

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	0,4	13,9	73

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
59,78	15,82	0,29	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.



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 № 515**

Наименование сырья 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.



2022 г.

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 яблочный	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
1	0,2	20,2	92

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	8	2,88	4,0

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.

