

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**  
**К ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ**  
**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ**  
**УЧРЕЖДЕНИИ**  
**АЭРОПОРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, ЕМЕЛЬЯНОВСКИЙ РАЙОН, ПГТ.ЕМЕЛЬЯНОВО ,**  
**УЛ. АЭРОПОРТ, Д.4 , СТРОЕНИЕ Б,В.)**

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** котлета рубленая из говядины

**Номер рецептуры:** 451

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование              | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |          |
|---------------------------|-------------------------------|-----------|------------|----------|
|                           | I порция                      |           | 100 порций |          |
|                           | нетто, г                      | брутто, г | брутто, г  | нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 75                            | 56        | 7500       | 5600     |
| Сухари •                  | 8                             | 8         | 500        | 500      |
| Хлеб пшеничный            | 15                            | 15        | 1500       | 1500     |
| Вода                      | 20                            | 20        | 2000       | 2000     |
| Соль                      | 1                             | 1         | 100        | 100      |
| Масса полуфабриката       |                               | 100       |            | 10000    |
| Масло растительное        | 5                             | 5         | 500        | 500      |
| Масса готовых изделий     |                               | 75        |            | 7500     |

Химический состав | витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |        |          |      |
|---------------------|--------|----------|------|
| Белки (г):          | 11,91  | Ca (мг): | 36,1 |
| Жиры (г):           | 8,83   | Mg (мг): | 23,8 |
| Углеводы (г):       | 7,49   | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 171,08 | C (мг):  | 0,15 |

### Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом - котлеты, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с гетрам, нагретым до температуры 150-160° С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280° С (5-7 мин).

Температура подачи 65° С,

### Требования к качеству

**Внешний вид:** форма овально-приплюснутая, с заостренным концом или овально-приплюснутая форма, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

**Консистенция:** пышная, сочная, однородная

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

**Вкус и запах:** жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша гречневая рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 297

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |             |
|--------------------|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций  |             |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г   | нетто, г    |
| Крупа гречневая    | 71\94                         | 71\90    | 7100\9400   | 7100\9400   |
| Вода               | 106\140                       | 106\140  | 10600\14000 | 10600\14000 |
| Масса каши         |                               | 150\200  |             | 15000\20000 |
| Масло сливочное    | 5\5                           | 5\5      | 500\500     | 500\500     |
| Выход с маслом     |                               | 155\205  |             | 15500\20500 |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |        |          |      |
|---------------------|--------|----------|------|
| Белки (г):          | 5,4    | Ca (мг): | 21,6 |
| Жиры (г):           | 6,12   | Mg (мг): | 88,2 |
| Углеводы (г):       | 26,2   | Fe (мг): | 2,88 |
| Эн. ценность (ккал) | 201,96 | C (мг):  | 0    |

### Технология приготовления

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65° С.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

**Консистенция:** однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

**Цвет:** свойственный данному виду крупы.

**Вкус:** свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

**Запах:** свойственный данному виду крупы



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|                             | 1 порц                        |          | 100 порц  |          |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1 -го сорта | 1                             | 1        | 100       | 100      |
| Вода                        | 54                            | 54       | 5400      | 5400     |
| Чай-заварка                 | 50                            | 50       | 5000      | 5000     |
| Сахар                       | 15                            | 15       | 1500      | 1500     |
| Вода                        | 150                           | 150      | 15000     | 15000    |
| Выход с сахаром             |                               | 200      |           | 20000    |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |     |          |     |
|---------------------|-----|----------|-----|
| Белки (г):          | 0,4 | Ca (мг): | 24  |
| Жиры (г):           | 0   | Mg (мг): | 12  |
| Углеводы (г):       | 14  | Fe (мг): | 1,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 56  | C (мг):  | 0   |

#### Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 75° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость - золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-

ного питания при общеобразовательных школах

/под ред. В. Т. Лапшиной

М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |          |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |          |
|                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| Шиповник              | 20                            | 20       | 2000       | 2000     |
| Вода                  | 230                           | 230      | 23000      | 23000    |
| Сахар                 | 15                            | 15       | 1500       | 1500     |
| <b>Выход</b>          |                               | 200      |            | 20000    |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |       |         |        |
|---------------|-------|---------|--------|
| Белки (г):    | 0,66  | Ca(мг)  | 220,36 |
| Жиры (г):     | 0     | Mg (мг) | 33,7   |
| Углеводы (г): | 21,06 | Fe (мг) | 0,62   |
| Эн/Ц (ккал)   | 46,87 | C (мг)  | 0      |

### Технология приготовления

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения.

Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи 14°C.

### Требования к качеству

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, *сладкий*, цвет красно-коричневый



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи со свежей капустой, картофелем, со сметаной

**Номер рецептуры:** 106, 124

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|                             | 1 порц                        |          | 100 порц  |          |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| <b>Варка бульона</b>        |                               |          |           |          |
| Говядина                    | 29                            | 21       | 2825      | 2075     |
| Морковь                     | 3                             | 2        | 250       | 200      |
| Петрушка (корень)           | 2                             | 1        | 175       | 125      |
| Лук репчатый                | 2                             | 1        | 175       | 125      |
| Вода                        | 350                           | 350      | 35000     | 35000    |
| <b>Варка супа</b>           |                               |          |           |          |
| Капуста белокочанная свежая | 63                            | 50       | 6300      | 5000     |
| Картофель                   | 40                            | 30       | 4000      | 3000     |
| Морковь                     | 13                            | 10       | 1300      | 1000     |
| Петрушка (корень)           | 3                             | 3        | 300       | 300      |
| Лук репчатый                | 12                            | 10       | 1200      | 1000     |
| Масло растительное          | 5                             | 5        | 500       | 500      |
| Бульон или вода             | 200                           | 200      | 20000     | 20000    |
| Выход супа                  |                               | 250      |           | 25000    |
| Сметана                     | 11                            | 11       | 1100      | 1100     |
| Сметана кипяченая           |                               | 10       |           | 1000     |
| Выход супа и со сметаной    |                               | 260      |           | 26000    |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                        |       |          |       |
|------------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):             | 7,8   | Ca (мг): | 104,0 |
| Жиры (г):              | 11,7  | Mg (мг): | 40,0  |
| Углеводы (г):          | 24,4  | Fe (мг): | 1,2   |
| Эн. ценность<br>(ккал) | 237,0 | C (мг):  | 32,8  |

#### Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с кипяченой сметаной.

Температура подачи 75° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

*Консистенция:* капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Вареники с картофелем отварные со сливочным маслом

**Номер рецептуры:** 724, 757, 725,

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |     |           |         |
|-----------------------|-------------------------------|-----|-----------|---------|
|                       | 1 порц                        |     | 100 порц  |         |
|                       | брутто, г нетто, г            |     | брутто, г | нетто,г |
| Тесто                 |                               |     |           |         |
| Мука                  | 43                            | 43  | 4274      | 4274    |
| Яйцо                  | 1/100 шт                      | 1   | 8         | 425     |
| Соль                  | 1                             | 1   | 74        | 74      |
| Сахар                 | 2                             | 2   | 154       | 154     |
| Вода                  | 15                            | 15  | 1507      | 1507    |
| Выход                 | 62                            | 62  | 6150      | 6150    |
| Фарш                  |                               |     |           |         |
| Картофель             | 94                            | 69  | 9430      | 6864    |
| Лук репчатый          | 24                            | 10  | 2418      | 1014    |
| Масло растительное    | 3                             | 3   | 312       | 312     |
| Соль                  | 1                             | 1   | 78        | 78      |
| Выход                 |                               | 78  |           | 7800    |
| Варка вареников       |                               |     |           |         |
| Тесто для вареников   | 62                            | 62  | 6150      | 6150    |
| Фарш                  | 78                            | 78  | 7800      | 7800    |
| Выход                 | 150                           | 150 | 15000     | 15000   |
| Масло сливочное       | 5                             | 5   | 500       | 500     |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|                     |       |          |      |
|---------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):          | 2,0   | Ca (мг): | 12,1 |
| Жиры (г):           | 4,9   | Mg (мг): | 8,7  |
| Углеводы (г):       | 18,2  | Fe (мг): | 0,3  |
| Эн. ценность (ккал) | 186,0 | C (мг):  | 0    |



### **Технология приготовления**

В муку добавляют нагретую до 30-35 ° С воду. Затем вводят яйца (обработка яиц производится в соответствии с п.п. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08), соль, сахар и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами (обработка яиц производится в соответствии с п.п. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08), на середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 12-13 гр на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш. После чего вырезают вареники специальным приспособлением.

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин.

При отпуске вареники поливают прокипяченным маслом.

Температура подачи 60° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* вареники плотные, желтоватого цвета.

*Консистенция:* плотная, с хорошо соединенными краями.

*Вкус:* картофельного пюре, вареного теста, умеренно соленый.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 106, 139

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |     |           |         |
|-----------------------|-------------------------------|-----|-----------|---------|
|                       | 1 порц                        |     | 100 порц  |         |
|                       | брутто, г нетто, г            |     | брутто, г | нетто,г |
| Варка бульона         |                               |     |           |         |
| Говядина              | 29                            | 21  | 2825      | 2075    |
| Морковь               | 3                             | 2   | 250       | 200     |
| Петрушка (корень)     | 2                             | 1   | 175       | 125     |
| Лук репчатый          | 2                             | 1   | 175       | 125     |
| Вода                  | 350                           | 350 | 35000     | 35000   |
| Варка супа            |                               |     |           |         |
| Фасоль или горох      | 20                            | 20  | 2000      | 2000    |
| Картофель             | 67                            | 50  | 6700      | 5000    |
| Морковь               | 13                            | 10  | 1300      | 1000    |
| Петрушка (корень)     | 3                             | 3   | 300       | 300     |
| Лук репчатый          | 12                            | 10  | 1200      | 1000    |
| Масло растительное    | 5                             | 5   | 500       | 500     |
| Бульон или вода       | 180                           | 180 | 18000     | 18000   |
| Выход супа            |                               | 250 |           | 25000   |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |          |       |
|---------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):          | 6,1   | Ca (мг): | 132,0 |
| Жиры (г):           | 5,6   | Mg (мг): | 76,0  |
| Углеводы (г):       | 22,25 | Fe (мг): | 3,6   |
| Эн. ценность (ккал) | 165,5 | C (мг):  | 1,6   |

### Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир.

Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль (горох) кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи 75° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части - морковь, лук, картофель – дольками, фасоль (горох) – не разваренные

*Консистенция:* овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

*Вкус:* фасоли (гороха) в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.



**Технологическая карта кулинарного изделия**  
(блюда)

**№ 8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек(из консервированного)

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов-  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-  
ного питания при общеобразовательных школах / под ред. В. Т.  
Лапшиной  
М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |          |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
|                                  | 1 порция                      |          | 100 порций |          |
|                                  | брутто,г                      | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 67,5                          | 50       | 67500      | 5000     |
| <b>Выход</b>                     |                               | 50       |            | 5000     |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |     |         |     |
|---------------|-----|---------|-----|
| Белки (г):    | 1,6 | Ca(мг)  | 10  |
| Жиры (г):     | 0,1 | Mg (мг) | 10  |
| Углеводы (г): | 3,3 | Fe (мг) | 0,4 |
| Эн/Ц (Ккал)   | 20  | С (мг)  | 5   |

**Технология приготовления**

Зеленый горошек консервированный выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течении 3-5 минут затем отвар сливают, горошек охлаждают и отпускают как гарнир.

Температура подачи 15 С

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** соответствует зеленому горошку  
**Консистенция:** Однородная, рассыпчатая, мягкая  
**Цвет:** свойственный зеленому горошку  
**Вкус:** Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов  
**Запах:** Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних запахов.

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша пшенная с молоком и маслом

**Номер рецептуры:** 692

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-  
ного питания при общеобразовательных школах / под ред. В. Т. Лапшиной  
М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |          |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |          |
|                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| пшено                 | 50                            | 50       | 5000       | 5000     |
| Молоко                | 96                            | 96       | 9600       | 9600     |
| Вода                  | 64                            | 64       | 6400       | 6400     |
| Сахар                 | 13                            | 13       | 1300       | 1300     |
| Масса каши            |                               | 200      |            | 20000    |
| Масло сливочное       | 5                             | 5        | 500        | 500      |
| <b>Выход</b>          |                               | 205      |            | 20500    |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |       |         |     |
|---------------|-------|---------|-----|
| Белки (г):    | 8,5   | Ca(мг)  | 44  |
| Жиры (г):     | 9,7   | Mg (мг) | 48  |
| Углеводы (г): | 30    | Fe (мг) | 6,8 |
| Эн/Ц (Ккал)   | 241,2 | C (мг)  | 0   |

## **Технология приготовления**

Молоко смешивают с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, сахар, засыпают предварительно подготовленную крупу и варят, помешивая до загустения. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65 С

## **Требования к качеству**

**Внешний вид:** Зерна крупы набухшие, каша заправлена сливочным маслом.  
**Консистенция:** Однородная, вязкая, зерна крупы- мягкие.  
**Цвет:** Свойственный данному виду крупы.  
**Вкус:** Умеренно сладкий и соленый , с выраженным вкусом молока и сливочного масла.  
**Запах:** Каши в сочетании с молоком и маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10**  
**Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные**

**Номер рецептуры: 332**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                        | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                        | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г  |
| Макаронные изделия     | 53\70                         | 53\70    | 5300\7000  | 5300\7000 |
| масса отварных макарон |                               | 150\200  |            | 150\200   |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|                     |       |          |      |
|---------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):          | 5,25  | Ca (мг): | 12,0 |
| Жиры (г):           | 7,5   | Mg (мг): | 7,5  |
| Углеводы (г):       | 30,0  | Fe (мг): | 0,75 |
| Эн. ценность (ккал) | 127,5 | C (мг):  | 0    |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) (гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.

**Температура подачи 65° С**

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

**Консистенция:** мягкая, упругая, в меру плотная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

**Запах:** отварных макаронных изделий и сливочного масла.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 254

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-  
ного питания при общеобразовательных школах /под ред. В. Т. Лапшиной

М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |          |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |          |
|                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| Яблоки свежие         | 45                            | 40       | 4500       | 4000     |
| Вода                  | 155                           | 155      | 15500      | 15500    |
| Сахар                 | 13,5                          | 13,5     | 1350       | 1350     |
| Лимонная кислота      | 0,18                          | 0,18     | 18         | 18       |
| Выход                 |                               | 200      |            | 20000    |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|                  |      |         |      |
|------------------|------|---------|------|
| Белки (г):       | 0,13 | Ca(мг)  | 24   |
| Жиры (г):        | 0    | Mg (мг) | 13,5 |
| Углеводы<br>(г): | 19,4 | Fe (мг) | 3,3  |
| Эн/Ц (Ккал)      | 34,4 | C (мг)  | 15   |

### Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Заливают кипятком, добавляют сахар и варят при слабом кипении не более 5 - 6 минут.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды. Температура выдачи 14°C.

### Требования к качеству

Вкус и запах - кисло-сладкий с ароматом яблок.

Цвет - светлый различной степени интенсивности.

Консистенция - жидкая с наличием вареных плодов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с рисом

**Номер рецептуры:** 161

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-  
ного питания при общеобразовательных школах / под ред. В. Т. Лапшиной

М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование<br>сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |          |
|-----------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
|                       | 1 порция                      |          | 100 порций |          |
|                       | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| Рис                   | 15                            | 15       | 1500       | 1500     |
| Молоко                | 125                           | 125      | 12500      | 12500    |
| Вода                  | 138                           | 138      | 13800      | 13800    |
| Сахар                 | 3                             | 3        | 300        | 30       |
| Масло сливочное       | 2                             | 2        | 200        | 200      |
| <b>Выход</b>          |                               | 250      |            | 25000    |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |      |         |     |
|---------------|------|---------|-----|
| Белки (г):    | 14   | Ca(мг)  | 236 |
| Жиры (г):     | 15,8 | Mg (мг) | 32  |
| Углеводы (г): | 49,4 | Fe (мг) | 0,8 |
| Эн/Ц (Ккал)   | 281  | C (мг)  | 1,2 |

**Технология приготовления**

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10-15 мин до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 75 С

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** Жидкость цвета топленого молока, зерна крупы набухшие.

**Консистенция:** Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** Желтый с молочным оттенком

**Вкус:** Умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и сливочного масла.

**Запах:** Молочного супа в сочетании с молоком и маслом



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры: 478

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |             |
|----------------------------|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
|                            | 1 порция                      |          | 100 порций  |             |
|                            | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г   | нетто, г    |
| говядина (котлетное мясо)  | 78\108                        | 58\80    | 7800\10800  | 5800\8000   |
| Масло растительное         | 5\8                           | 5\8      | 500\800     | 500\800     |
| Масса готового мяса        |                               | 70\100   |             | 7000\1000   |
| картофель                  | 223\310                       | 167\232  | 22300\31000 | 16700\23200 |
| Масса протертого картофеля |                               | 160\220  |             | 16000\22000 |
| Лук репчатый               | 16\22                         | 13\18    | 1600\2200   | 1300\1800   |
| Масло растительное         | 3                             | 3        | 300         | 30          |
| Масса пассированного лука  |                               | 6\10     |             | 600\1000    |
| Масло сливочное            | 2\4                           | 2\4      | 200\400     | 200\400     |
| Сухари                     | 3\6                           | 3\6      | 300\600     | 300\600     |
| Масса полуфабриката        |                               | 172\286  |             | 17200\28600 |
| Выход                      |                               | 150\250  |             | 15000\25000 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |      |          |      |
|---------------------|------|----------|------|
| Белки (г):          | 6,5  | Ca (мг): | 16,0 |
| Жиры (г):           | 4,0  | Mg (мг): | 22,0 |
| Углеводы (г):       | 11,1 | Fe (мг): | 1,4  |
| Эн. ценность (ккал) | 108  | C (мг):  | 4,8  |

#### Технология приготовления

Мясо тушат, пропускают через мясорубку, добавляют пассированный лук. Протертый картофель делят на две равные части, одну часть кладут на смазанный маслом, и посыпанный сухарями, противень, разравнивают, кладут фарш, на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия. Посыпают сухарями, сбрызгивают прокипяченным маслом сливочным и запекают.

Температура подачи 75° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: золотистая корочка, на срезе – слой картофеля и мяса.

Консистенция: вязкая, не рассыпчатая.

Вкус: картофельно-мясной.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |         |
|----------------------------------------------|-------------------------------|---------|-----------|---------|
|                                              | 1 порц                        |         | 100 порц  |         |
|                                              | брутто, г                     | нетто,г | брутто, г | нетто,г |
| Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм | 25                            | 25      | 2500      | 2500    |
| Сахар-песок                                  | 20                            | 20      | 2000      | 2000    |
| Кислота лимонная                             | 0,2                           | 0,2     | 20        | 20      |
| Вода                                         | 192                           | 192     | 19200     | 19200   |
| Выход                                        |                               | 200     |           | 20000   |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |          |       |
|---------------------|-------|----------|-------|
| Белки (г):          | 0,34  | Ca (мг): | 16,05 |
| Жиры (г):           | 0,09  | Mg (мг): | 9,9   |
| Углеводы (г):       | 24,39 | Fe (мг): | 0,27  |
| Эн. ценность (ккал) | 100,5 | C (мг):  | 1,2   |

### Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Температура подачи 14° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

# **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Биточки из мяса птицы

**Номер рецептуры:** 189

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-

ного питания при общеобразовательных школах /под ред. В. Т. Лапшиной

М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |            |
|------------------------|-------------------------------|----------|------------|------------|
|                        | 1 порция                      |          | 100 порций |            |
|                        | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г  | нетто, г   |
| Филе бедра кур         | 53/66                         | 50/60    | 5300/6600  | 5000/6000  |
| Хлеб пшеничный         | 13/16                         | 13/16    | 1300/1600  | 1300/1600  |
| Молоко или вода        | 18/21                         | 18/21    | 2000\2600  | 17000\2100 |
| Масса полуфабриката    |                               | 80/96    |            | 8000/9600  |
| Масса готовых биточков |                               | 70/85    |            | 7000/8500  |
| <b>Выход:</b>          |                               | 70/85    |            | 7000/8500  |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |            |         |            |
|---------------|------------|---------|------------|
| Белки (г):    | 22,2/26,96 | Ca(мг)  | 15,6/18,94 |
| Жиры (г):     | 9,6/11,7   | Mg (мг) | 25,4/30,84 |
| Углеводы (г): | 7,5/9,1    | Fe (мг) | 1,2/1,46   |
| Эн/Ц (ккал)   | 204/248    | C (мг)  | 0,15/0,18  |

**Технология приготовления:** Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют биточки укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 250/280°C до готовности 15 -20 мин. Температура подачи 65°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** изделия сохранили форму, без трещин

**Цвет:** на разрезе серый

**Консистенция:** пышная, не мажущаяся.

**Вкус и запах:** в меру соленый, свойственный отварному мясу



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с крупой и рыбными консервами

**Номер рецептуры:** 138

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |         |           |          |
|---------------------------------|-------------------------------|---------|-----------|----------|
|                                 | 1 порц                        |         | 100 порц  |          |
|                                 | брутто, г                     | нетто,г | брутто, г | нетто, г |
| Варка супа                      |                               |         |           |          |
| Картофель                       | 100                           | 75      | 10000     | 7500     |
| Крупа (перловая)                | 10                            | 10      | 1000      | 1000     |
| Морковь                         | 13                            | 10      | 1300      | 1000     |
| Лук репчатый                    | 12                            | 10      | 1200      | 1000     |
| Масло растительное              | 3                             | 3       | 300       | 300      |
| Вода                            | 180                           | 180     | 18000     | 18000    |
| Выход супа                      |                               | 250     |           | 25000    |
| Консервы рыбные                 | 25                            | 25      | 2500      | 2500     |
| Выход супа с рыбными консервами |                               | 275     |           | 27500    |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |       |          |      |
|---------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):          | 3,4   | Ca (мг): | 63,4 |
| Жиры (г):           | 5,4   | Mg (мг): | 64,4 |
| Углеводы (г):       | 32,4  | Fe (мг): | 2,22 |
| Эн. ценность (ккал) | 194,0 | C (мг):  | 19,2 |

#### Технология приготовления

Лук мелко рубят. Морковь нарезают мелкими кубиками, пассируют. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль и рыбные консервы.

Температура подачи 75° С.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** в жидкой части супа овощи, сохранившие форму нарезки.

**Консистенция:** овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** желтый, жира на поверхности - оранжевый.

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** свойственный овощам и рыбным консервам.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Плов из кур

**Номер рецептуры:** 492

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной - М: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |             |             |
|----------------------|-------------------------------|------------|-------------|-------------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций  |             |
|                      | Брутто .г                     | нетто, г . | брутто, г   | нетто, г    |
| Куры 1 кат           | 107\133                       | 73\91      | 10700\13300 | 7300\9100   |
| Масло растительное   | 12\15                         | 12\15      | 1200\1500   | 1200\1500   |
| Лук репчатый         | 14\17                         | 12\15      | 1400\1700\  | 1200\1500   |
| Томатное пюре        | 8\10                          | 8\10       | 800\1000    | 800\1000    |
| Морковь              | 15\19                         | 12\15      | 1500\1900   | 1200\1500   |
| Томатное пюре        | 8\10                          | 8\10       | 800\1000    | 800\1000    |
| Крупа рисовая        | 53\66                         | 53\66      | 5300\6600   | 5300\6600   |
| Масса тушеной птицы  |                               | 50\65      |             | 5000\6500   |
| Масса риса с овощами |                               | 150\185    |             | 15000\18500 |
| Выход                |                               | 200\250    |             | 20000\25000 |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |      |          |       |
|---------------------|------|----------|-------|
| Белки (г):          | 16,1 | Са (мг): | 54,0  |
| Жиры (г):           | 16,8 | Ме (мг): | 60,0  |
| Углеводы (г):       | 36,2 | Ре (мг): | 2,7   |
| Эн. ценность (ккал) | 358  | С (мг):  | 11,75 |

### Технология приготовления

Кусочки мяса слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут промытую рисовую крупу и варяг до загустения (гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки). После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф,

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо кур, поливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи 65° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* обжаренный кусок мяса, рис рассыпчатый.

*Консистенция:* мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

*Вкус:* специфический даю тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса кур, с ароматом риса и овощей.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с джемом

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|-----------|
|                             | 1 порц                        |          | 100 порц  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г | нетто, г  |
| Чай высшего или 1 –го сорта | 1                             | 1        | 100       | 100       |
| Вода                        | 54                            | 54       | 5400      | 5400      |
| Чай-заварка                 | 50                            | 50       | 5000      | 5000      |
| Сахар                       | 15                            | 15       | 1500      | 1500      |
| Джем                        | 7                             | 7        | 700       | 700       |
| Вода                        | 150                           | 150      | 15000     | 15000     |
| Выход с сахаром и джемом    |                               | 200/7    |           | 20000/700 |

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |      |          |     |
|---------------------|------|----------|-----|
| Белки (г):          | 0,3  | Ca (мг): | 2,8 |
| Жиры (г):           | 0    | Mg (мг): | 12  |
| Углеводы (г):       | 15,2 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 60   | C (мг):  | 2,8 |

#### Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Джем подают отдельно на розетке

Температура подачи 75° С.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* жидкость - золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба припущенная с овощами

**Номер рецептуры:** 685

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |             |
|--------------------|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций  |             |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г   | нетто, г    |
| Окунь морской      | 144\173                       | 122\147  | 14400\17300 | 12200\14700 |
| или минтай         | 140\168                       | 122\147  | 14000\16800 | 12200\14700 |
| Вода или бульон    | 44\53                         | 44\53    | 4400\5300   | 4400\5300   |
| Петрушка (корень)  | 7\8                           | 4\5      | 700\800     | 400\500     |
| Лук репчатый       | 7\8                           | 4\5      | 700\800     | 400\500     |
| <b>Выход</b>       |                               | 100\120  |             | 10000\12000 |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |     |          |      |
|---------------------|-----|----------|------|
| Белки (г):          | 9,8 | Ca (мг): | 50   |
| Жиры (г):           | 4,3 | Mg (мг): | 17,5 |
| Углеводы (г):       | 0   | Fe (мг): | 1    |
| Эн. ценность (ккал) | 105 | C (мг):  | 0    |

### Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят. Добавляют лук репчатый, коренья, специи и припускают 10-15 мин.

При отпуске гарнируют.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи 65° С.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

**Консистенция:** мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня.

**Цвет:** рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

**Вкус:** рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

**Запах:** рыбный, с ароматом специй.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов-  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-  
ного питания при общеобразовательных школах / под ред. В. Т. Лапшиной  
М.: Хлебпродинформ 2004г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |             |             |
|--------------------|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |          | 100 порций  |             |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г   | нетто, г    |
| Молоко             | 24/29                         | 23/28    | 2400/2880   | 2300/2760   |
| Масло сливочное    | 9\11                          | 9\11     | 900\1100    | 900\1100    |
| Картофель          | 166\199                       | 125\150  | 16600\19900 | 12500\19900 |
| <b>Выход:</b>      |                               | 150/180  |             | 15000\18000 |

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

|               |       |         |      |
|---------------|-------|---------|------|
| Белки (г):    | 3,45  | Ca(мг)  | 42   |
| Жиры (г):     | 8,55  | Mg (мг) | 30   |
| Углеводы (г): | 21,9  | Fe (мг) | 1,05 |
| Эн/Ц (Ккал)   | 163,5 | C (мг)  | 6    |

#### Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Горячий вареный картофель протирают через протирающую машину. Добавляют кипяченое молоко и прокипяченным сливочное масло. Смесь прогревают, взбивая на водяной бане при температуре 100 С 5-6 минут.

Температура подачи 65 С

#### Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным кусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 140

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов –Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Лапшиной – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|-------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|                         | 1 порц                        |          | 100 порц  |          |
|                         | брутто, г                     | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Варка бульона           |                               |          |           |          |
| Говядина                | 29                            | 21       | 2825      | 2075     |
| Морковь                 | 3                             | 2        | 250       | 200      |
| Петрушка (корень)       | 2                             | 1        | 175       | 125      |
| Лук репчатый            | 2                             | 1        | 175       | 125      |
| Вода                    | 350                           | 350      | 35000     | 35000    |
| Варка супа              |                               |          |           |          |
| Картофель               | 100                           | 75       | 10000     | 7500     |
| Морковь                 | 13                            | 10       | 1300      | 1000     |
| Лук репчатый            | 12                            | 10       | 1200      | 1000     |
| Масло растительное      | 3                             | 3        | 300       | 300      |
| Макароны                | 10                            | 10       | 1000      | 1000     |
| Бульон или вода         | 190                           | 190      | 19000     | 19000    |
| Выход супа с макаронами |                               | 250      |           | 32000    |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                     |     |          |     |
|---------------------|-----|----------|-----|
| Белки (г):          | 5,8 | Ca (мг): | 236 |
| Жиры (г):           | 5,0 | Mg (мг): | 32  |
| Углеводы (г):       | 42  | Fe (мг): | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 239 | C (мг):  | 1,2 |

#### Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют

петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют макароны и кладут соль (гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки).

Температура подачи 75° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; макароны упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

*Запах:* пассированных овощей и картофеля.