

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 340

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
Яйца	4шт	160	400шт	16000
Молоко	54	54	5400	5400
Масло сливочное	9	9	900	900
Выход		180		18000

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	28,48	Ca(мг)	363
Жиры (г):	18,54	Mg (мг)	36
Углеводы (Г):	3,27	Fe (мг)	3,9
Эн/Ц (Ккал)	458	C (мг)	1,4

Технология приготовления

Предварительно обработанные сырые яйца (обработка яиц производится в соответствии с п.п. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08) соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 С. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом .

Температура подачи 65 С

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: Пышная, сочная.

Цвет: Желтый.

Вкус: Свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: Свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица тушеная с соусом

Номер рецептуры: 340

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
Курица	108\130	75\90	10800\13000	7500\9000
Масло растительное	4\5	4\5	400\500	400\50
Масса готовой курицы		50\60		5000\6000
Соус				
Сметана	50\60	50\60	5000\6000	5000\6000
Масло сливочное	3\4	3\4	300\400	300\400
Мука пшеничная	3\4	3\4	300\400	300\400
Масса готового соуса		50\60		5000\6000
Выход курицы с соусом		50\50		5000\5000
		60\60		6000\6000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,5	Ca (мг):	27
Жиры (г):	5,9	Mg (мг):	25
Углеводы (г):	9,4	Fe (мг):	0,9
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	3,7

Технология приготовления

Подготовленную тушку птицы нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности в жарочном шкафу. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором птица тушилась.

Для соуса сметанного натурального муку слегка пассируют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рис отварной**Номер рецептуры:** 511**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 рисовая	53\70	53\70	5300\7000	5300\7000
Вода	318\425	318\425	31800\42500	31800\42500
Масло сливочное	9\12	9\12	900\1200	900\1200
Выход		150\200		15000\2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,32	Ca (мг):	18
Жиры (г):	5,9	Mg (мг):	32,4
Углеводы (г):	46,44	Fe (мг):	0,72
Эн. ценность (ккал)	259,2	C (мг):	0

Технология приготовления

В подготовленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую и варят до готовности (гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки). Остальные 50% ~~масла~~ добавляют в готовую кашу.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой, картофелем, со сметаной

Номер рецептуры: 110

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 порция		100 порций	
	нетто,г	брутто, г	нетто,г	брутто, 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				
Свекла	50	40	5000	4000
Капуста свежая	25	20	2500	2000
Картофель	27	20	2700	2000
Морковь	13	10	1300	1000
Петрушка (корень)	3	3	300	300
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Томатное пюре	8	8	800	800
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	3	3	300	300
Бульон или вода	200	200	20000	20000
Выход супа		250		25000
Сметана	11	11	1100	1100
Сметана кипяченая		10		1000
Выход супа со сметаной		250/10		26000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,4	Ca (мг):	92
Жиры (г):	10,5	Mg (мг):	48
Углеводы (г):	32,2	Fe (мг):	2
Эн. ценность (ккал)	242	C (мг):	17,2

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 закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

Отпускают суп с мясом и с прокипяченной сметаной.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель -брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло - сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 431

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
Печень говяжья	89	74	8900	7400
Томатное пюре	5	5	500	500
Масло растительное	6	6	600	600
Выход		50		5000
Соус				
Сметана	30	30	3000	3000
Масло сливочное	2	2	200	200
Мука пшеничная	2	2	200	200
Выход печени с соусом		50/30		5000/3000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,5	Ca (мг):	15
Жиры (г):	4,5	Mg (мг):	8,5
Углеводы (г):	1,6	Fe (мг):	2,5
Эн. ценность (ккал)	80	C (мг):	6,35

Технология приготовления

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-5 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным (ТК №23), добавляют томатное пюре, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски печени ровные, равномерно распределены в соусе

Цвет: печени – серо-коричневый, соуса – желто-коричневый.

Вкус: печени

Запах: печени.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Колбаса, сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 413

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
Колбаса или сосиски	101\121	100\120	10000\12000	10000\12000
Выход		100/120		10000\12000
пельмени				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,3	Ca (мг):	21,6
Жиры (г):	12	Mg (мг):	88,2
Углеводы (г):	26,2	Fe (мг):	2,88
Эн. ценность (ккал)	133	C (мг):	0

Технология приготовления

Колбасу (сардельки или сосиски) (искусственную оболочку предварительно снимают) предварительно нарезанную кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса сардельки или сосиски не следует хранить в горячей воде. Температура подачи 65 С

Требования к качеству

Внешний вид: колбаса, сардельки или сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.

Консистенция: колбаса, сардельки или сосиски упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежепрогретой колбасы, сарделек или сосисок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пельмени отварные с маслом

Номер рецептуры: 719

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
Пельмени (промышленного производства)	134\179	134\179	13400\17900	13400\17900
Вода	537\710	537\710	53700\71000	53700\71000
Масло сливочное	5\7	5\7	500\700	500\700
Зыход		150\5		15000\500
и		200\7		20000\700

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,3	Ca (мг):	15,9
Жиры (г):	11,1	Mg (мг):	21,6
Углеводы (г):	25,5	Fe (мг):	1,6
Эн. ценность (ккал)	260	C (мг):	0,2

Технология приготовления

Пельмени опускают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом. Температура подачи 65 С

Пельмени при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: пельмени ровные, не разваренные.

Консистенция: пельмени плотные, сочные.

Цвет: молочный.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: мясной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

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	0,5	0,5	50	50
Вода	55	55	5500	5500
Чай-заварка	55	55	5500	5500
Сахар	15	15	1500	1500
Молоко	50	50	5000	5000
Вода	80	80	8000	8000
Выход с сахаром		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	66
Жиры (г):	1,6	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	16,4	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	86	C (мг):	0,6

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи 75°

С. Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели с соусом

Номер рецептуры: 462, 601

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
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5200	3800
Вода	6	6	600	600
Крупа рисовая	5	5	500	500
Лук репчатый	21	18	2100	1800
Масло растительное	8	8	800	800
Мука пшеничная	4	4	400	400
Выход		60		6000
Сметана	50	50	5000	5000
Масло сливочное	3	3	300	300
Мука пшеничная	3	3	300	300
Томатное пюре	5	5	500	500
Выход с соусом		60/50		6000/5000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,2	Ca (мг):	11,7
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	7,4
Углеводы (г):	8,4	Fe (мг):	0,7
Эн. ценность (ккал)	113	C (мг):	0

Технология приготовления

В массовой фарш добавляют соль, мелко нарезанный пассированный лук, рассыпчатый рис (гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки), перемешивают и разделяют в виде шариков. Шарiki панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую

посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20г. на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились

Для приготовления соуса в пассированную на масле муку добавляют томатное пюре и продолжают пассирование 7-10 мин. Готовую, охлажденную до 70 ° С пассировку разводят горячей прокипяченной сметаной. Соус проваривают. Процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники ленивые

Номер рецептуры: 123

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
творог	118/158	117/157	11800/15800	11700/15700
мука пшеничная	16,5/22	16,5/22	1650/2200	1650/2200
яйца	8/11	8/11	800/1100	800/1100
сахар	8/11	8/11	800/1100	800/1100
Масса полуфабриката		142/190		14200/19000
Масса вареных вареников		150/200		15000/20000
Масло сливочное	5/5	5/5	500/500	500/500
выход		150\5 / 200\5		

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	22,66/30,21	Ca(мг)	46/61,33
Жиры (г):	18/24	Mg (мг)	64/85,3
Углеводы (г):	21,9/29,2	Fe (мг)	1,6/2,13
Эн/Ц (Ккал)	337/450	C (мг)	0,4/0,53

Технология приготовления

В протертый творог вводят муку, соль, сахар, предварительно обработанные сырые яйца (обработка яиц производится в соответствии с п. п. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08), замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба. Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. Соотношение вареников и воды 1:5.

При отпуске поливают прокипяченным маслом.

Температура подачи 60°C.

Требования к качеству

Внешний вид: вареники плотные, желтоватого цвета

Консистенция: плотная однородная

Вкус: творожный, вареного теста, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 137

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
Картофель	133	100	13300	10000
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Томатное пюре	3	3	300	300
Масло растительное	3	3	300	300
Бульон или вода	180	180	18000	18000
Выход		250		25000
Фрикадельки мясные (промышленного производства)		25		2500
Выход с мясными фрикадельками		250/25		27500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,4	Ca (мг):	63,4
Жиры (г):	5,4	Mg (мг):	64,6
Углеводы (г):	32,4	Fe (мг):	2,22
Эн. ценность (ккал)	194	C (мг):	19,2

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассированных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассированных овощей и картофеля.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная «Геркулес»

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов-

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

М.: Хлебпродинформ 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа «Геркулес»	27/30	27/30	2700/3000	2700/3000
молоко	96/106	96/106	9600/10600	9600/10600
вода	62/69	62/69	6200/6900	6200/6900
сахар	4,8/5	4,8/5	480/500	480/500
Масса каши		180/200		18000/20000
Масло сливочное	5/5	5/5	500/500	500/500
выход		180/5\ 200/5		

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	7,34/8,15	Ca(мг)	123/136,6
Жиры (г):	8,86/9,84	Mg (мг)	48/53,3
Углеводы (г):	32,04/35,6	Fe (мг)	1,49/1,65
Эн/Ц (Ккал)	238/264	C (мг)	-

Технология приготовления

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, засыпают предварительно подготовленную крупу и варят, помешивая до загустения. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом на 20 минут. При отпуске кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

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) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель из рыбы **Номер рецептуры:** 391

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, 2004г .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		1 00 порций	
	нетто, г	брутто, г	нетто, г	
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Окунь морской	68	65.-	8000	6500
Лук репчатый	17	15	1700	1500
Петрушка	5	3	500	300
Яйца	1/20 шт.	3	5 шт.	300
Сухари	9	9	900	900
Масса полуфабриката		95		9500
Масло растительное	8	8	800	800
Масса жареных изделий		75		7500

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

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, тщательно перемешивают с луком репчатым, петрушкой и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, смачивают в яйце (обработка яиц производится в соответствии с п.н. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08), взбитом с водой, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 5-7 мин.

При отпуске шницели гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: шницели - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 686

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-

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

М.: Хлебпродинформ 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	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	54	54	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Лимон	8	7	800	700
Вода	150	150	15000	15000
Выход с сахаром		200/7		20000/700

Химический состав, витамины и минералы 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/Ц (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. Предварительно обработанный лимон нарезают тонкими кружочками, добавляют в чай.

Температура подачи 75 С

Требования к качеству

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

Консистенция: Жидкая.

Цвет: Золотсто-коричневая.

Вкус: Сладкий, чуть терпкий

Запах: Свойственный чаю с лимоном.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов-
Сборник рецептов 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
Говядина	60	50	6000	5000
Капуста	67	50	6700	5000
Яйцо	1/8 шт	5	12,5шт	500
Масло растительное	5	5	500	500
Рис	10	10	1000	1000
Лук репчатый	8	6	800	600
Масло сливочное	5	5	5	5
выход		130		13000
Сметана	50	50	5000	5000
Масло сливочное	3	3	300	300
Мука пшеничная	3	3	300	300
Томатное пюре	5	5	500	500
Выход с соусом		130/50		13000/5000

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	16,2	Ca(мг)	31,8
Жиры (г):	13,28	Mg (мг)	20
Углеводы (г):	11,03	Fe (мг)	0,9
Эн/Ц (Ккал)	223	C (мг)	13,6

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, предварительно обработанные сырые яйца (обработка яиц производится в

соответствии с п. п. 8.14 СанПин 2.4.5.2409-08), соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 250-280°C. Отпускают с соусом в котором готовились голубцы.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша перловая

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептов 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
Крупа перловая	50\66	50\66	5000\6600	5000\6600
Вода	120\160	120\160	12000\16000	12000\16000
Масло сливочное	6\8	6\8	600\800	600\800
Выход		150\200		15000\20000

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	4,35	Ca(мг)	45
Жиры (г):	9,15	Mg (мг)	60
Углеводы (г):	31,05	Fe (мг)	2,7
Эн/Ц (Ккал)	229,5	C (мг)	0

Технология приготовления

В подготовленную воду добавляем 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу перловую и варят до готовности. Остальные 50% масла сливочного прокипяченного добавляют в готовую кашу.

Температура подачи 65 С

Требования к качеству

Внешний вид: Зерна крупы набухшие, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: Однородная, рассыпчатая, зерна крупы- мягкие.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Вкус: Отварной перловки

Запах: Отварной перловки

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский со сметаной

Номер рецептуры: 132

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
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
Крупа перловая	5	5	500	500
Морковь	13	10	1300	1000
Лук репчатый	6	5	600	500
Огурцы соленые	17	15	1700	1500
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	190	190	19000	19000
Выход супа		250		25000
Сметана	11	11	1100	1100
Сметана кипяченая		10		1000
Выход супа со сметаной		250/10		26000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,9	Са (мг):	72
Жиры (г):	9	Mg (мг):	52
Углеводы (г):	40,2	Fe (мг):	1,6
Эн. ценность (ккал)	270	С (мг):	18,8

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.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассированные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Отпускают суп с мясом и с прокипяченной сметаной.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов-

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-

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

М.: Хлебпродинформ 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина	86\107	63\79	8600\10700	6300\7900
Картофель	182\228	136\170	18200\22800	13600\17000
Лук репчатый	20\26	17\21	2000\2600	1700\2100
Томатное пюре	9\11	9\11	9000\1100	9000\1100
Масло растительное	7\9	7\9	700\900	700\900
Масса тушеного мяса		40\50		4000\5000
Масса готовых овощей		160\200		16000\20000
Выход:		200\250		20000\25000

Химический состав, витамины и минералы на 1 порцию

Белки (г):	16,7	Ca(мг)	44,47
Жиры (г):	12,11	Mg (мг)	70,23
Углеводы (г):	38,21	Fe (мг)	2,9
Эн/Ц (Ккал)	224,37	C (мг)	7,4

Технология приготовления

Мясо нарезают по два кусочка на порцию, слегка обжаривают. Картофель и лук нарезают дольками. Мясо и лук кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон(продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 65 С

Требования к качеству

Внешний вид: мясо- нарезано поперек волокон, уложено в тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный

Вкус: без посторонних привкусов, умеренно соленый

Запах: мяса с сочетанием и ароматом овощей

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель

Номер рецептуры: 648

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
Кисель из концентрата	24	24	2400	2400
Сахар-песок	15	15	1500	1500
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Вода	186	186	18600	18600
Выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,06	Ca (мг):	23
Жиры (г):	0,08	Mg (мг):	18,4
Углеводы (г):	31,54	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	130,8	C (мг):	1

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством воды, полученную смесь выливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и непрерывно помешивая доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы.

Температура подачи 14° С.

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: розовый.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) № 41**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Морс ягодный**Номер рецептуры:** 254**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Ягоды свежие или с\м	34/41	30/36				
Вода	129/155	129/155				
Сахар	11/13,5	11/13,5				
Кислота лимонная	0,15/0,18	0,15/0,18				
Итого			0,1/0,1		14,4/17,6	55/67

Выход: 150 / 180**Технология приготовления:**

Ягоды промывают. Заливают кипятком, добавляют сахар и варят при слабом кипении не более 5 - 6 минут.

Готовый морс охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура выдачи 14°C.

Требования к качеству:

Вкус и запах: кисло-сладкий с ароматом ягод.

Цвет : светлый различной степени интенсивности.

Консистенция : жидкая с наличием вареных плодов.