



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.1-150

Наименование блюда: **Рис отварной**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.400
 Номер рецептуры: 303
 Масса порции, гр: 150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|------------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 54,0 | 54,0 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 3,6 | 5,1 | 33,3 | 193,5 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 40 гр соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3 – 4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5 – 7 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рис отварной раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах пригорелой каши.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.2-150

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**
 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.403
 Номер рецептуры: 306
 Масса порции, гр: 150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 51,0 | 51,0 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 3,5 | 3,3 | 23,3 | 117,9 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 гр соли). Варят макароны 20 – 30 минут, вермишель 10 – 12 минут. Проверяют готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Макаронные изделия раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Отварные макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция мягкая, но упругая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус отварных макаронных изделий с маслом умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.3-150

Наименование блюда: **Картофельное пюре**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.415
 Номер рецептуры: 317
 Масса порции, гр: 150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 170,7 | 128,0 |
| Молоко (в нетто масса кипяченного молока) | 24,0 | 22,5 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,0 | 5,0 | 21,0 | 137,2 | 5,2 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

** расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.*

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 протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2 – 3 приема горячее молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5 – 6 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Картофельное пюре раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.4-150

Наименование блюда: **Капуста тушеная**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.409
 Номер рецептуры: 311
 Масса порции, гр: 150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|-----------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 197,0 | 157,5 |
| или капуста квашеная | 192,9 | 135,0 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 |
| Морковь (обработка 20%)* | 7,5 | 6,0 |
| Лук репчатый | 14,3 | 12,0 |
| Томатная паста | 4,8 | 4,8 |
| Мука пшеничная | 1,75 | 1,75 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 |
| Выход | | 150 |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 3,9 | 5,0 | 10,5 | 80,5 | 26,5 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20 – 30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло, томатную пасту и тушат до полу готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 – 50 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют, солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. При использовании квашеной капусты, количество воды уменьшают, количество сахара увеличивают до 7 г.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Капусту тушеную раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.5-150

Наименование блюда: **Рагу из овощей**
 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.177, 454
 Номер рецептуры: 95, 354
 Масса порции, гр: 150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|----------------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 76,1 | 57,1 |
| Морковь** | 26,6 | 19,6 |
| Лук репчатый** | 16,4 | 7,0 |
| Капуста белокочанная свежая** | 48,5 | 32,2 |
| Масло сливочное или растительное | 6,0 | 6,0 |
| Соус томатный: | | |
| Вода | 22,5 | 22,5 |
| Мука пшеничная | 2,2 | 2,2 |
| Масло сливочное | 2,2 | 2,2 |
| Томатная паста | 3,2 | 3,2 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 |
| Масса соуса томатного | | 45,0 |
| Выход | | 150 |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,3 | 7,0 | 19,4 | 159,0 | 10,2 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто масса готового продукта

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10 – 15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 минут. За 5 – 10 минут до готовности добавляют соль. Соус томатный: подсушенную без изменения цвета муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25 – 30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рагу из овощей раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена, мягкой консистенции, цвет светло-оранжевый, вкус умеренно-соленый, запах тушеных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.6-150

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.394**
 Номер рецептуры: **297**
 Масса порции, гр: **150**

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 69,0 | 69,0 |
| Вода | 102,0 | 102,0 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 1,9 | 2,9 | 28,5 | 134,2 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу гречневую перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят помешивая до загустения. После загустения перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140 - 160°C в течение 1 – 1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.7-150

Наименование блюда: **Картофель отварной**
Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.412**
Номер рецептуры: **314**
Масса порции, гр: **150**

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|----------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 198,0 | 148,5 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,8 | 4,8 | 24,6 | 137,2 | 15,3 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель нарезают дольками (мелкий целиком), заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.8-150

Наименование блюда:

Каша ячневая

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией В.Т. Лапшиной

Номер рецептуры:

297

Масса порции, гр:

150

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа ячневая | 35,0 | 35,0 |
| Вода | 123,0 | 123,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| Выход | | 150 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 6,6 | 7,1 | 30,9 | 231,0 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.1-180

Наименование блюда: **Рис отварной**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.400
 Номер рецептуры: 303
 Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|--------------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 64,8 | 64,8 |
| Масло сливочное | 7,2 | 7,2 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|----------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 4,3 | 6,1 | 40,0 | 232,2 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 40 гр соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3 – 4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5 – 7 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рис отварной раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах пригорелой каши.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.2-180

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.403
 Номер рецептуры: 306
 Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 61,2 | 61,2 |
| Масло сливочное | 7,2 | 7,2 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 4,2 | 4,0 | 28,0 | 141,5 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 гр соли). Варят макароны 20 – 30 минут, вермишель 10 – 12 минут. Проверяют готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Макаронные изделия раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Отварные макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом. Консистенция мягкая, но упругая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус отварных макаронных изделий с маслом умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.3-180

Наименование блюда: **Картофельное пюре**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.415
Номер рецептуры: 317
Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 204,8 | 153,6 |
| Молоко (в нетто масса кипяченного молока) | 28,8 | 27,0 |
| Масло сливочное | 7,2 | 7,2 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,4 | 6,0 | 25,2 | 164,6 | 6,2 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

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 протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2 – 3 приема горячее молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5 – 6 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Картофельное пюре раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.4-180

Наименование блюда: **Капуста тушеная**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.409
 Номер рецептуры: 311
 Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|-----------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 236,4 | 189,0 |
| или капуста квашеная | 231,5 | 162,0 |
| Масло растительное | 7,2 | 7,2 |
| Морковь (обработка 20%)* | 9,0 | 7,2 |
| Лук репчатый | 17,1 | 14,4 |
| Томатная паста | 5,7 | 5,7 |
| Мука пшеничная | 2,1 | 2,1 |
| Сахар | 1,8 | 1,8 |
| Выход | | 180,0 |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 4,7 | 6,0 | 12,6 | 96,6 | 31,8 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20 – 30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло, томатную пасту и тушат до полу готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 – 50 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют, солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. При использовании квашеной капусты, количество воды уменьшают, количество сахара увеличивают до 7 г.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Капусту тушеную раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.5-180

Наименование блюда: **Рагу из овощей**
 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.177, 454
 Номер рецептуры: 95, 354
 Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|----------------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 91,4 | 68,5 |
| Морковь** | 31,9 | 23,5 |
| Лук репчатый** | 19,7 | 8,4 |
| Капуста белокочанная свежая** | 58,2 | 38,6 |
| Масло сливочное или растительное | 7,2 | 7,2 |
| Соус томатный: | | |
| Вода | 27,0 | 27,0 |
| Мука пшеничная | 2,6 | 2,6 |
| Масло сливочное | 2,6 | 2,6 |
| Томатная паста | 3,8 | 3,8 |
| Сахар | 1,0 | 1,0 |
| Масса соуса томатного | | 54,0 |
| Выход | | 180,0 |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,8 | 8,4 | 23,3 | 190,8 | 12,2 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии; ** в нетто масса готового продукта

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10 – 15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 минут. За 5 – 10 минут до готовности добавляют соль. Соус томатный: подсушенную без изменения цвета муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25 – 30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рагу из овощей раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма нарезки овощей сохранена, мягкой консистенции, цвет светло-оранжевый, вкус умеренно-соленый, запах тушеных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.6-180

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.394**
 Номер рецептуры: **297**
 Масса порции, гр: **180**

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 82,8 | 82,8 |
| Вода | 122,4 | 122,4 |
| Масло сливочное | 7,2 | 7,2 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 2,3 | 3,5 | 34,2 | 161,0 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу гречневую перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят помешивая до загустения. После загустения перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140 - 160°C в течение 1 – 1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют, уваривают еще 3-4 минуты.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.3-180

Наименование блюда: **Картофель отварной**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.412
Номер рецептуры: 314
Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|----------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель (обработка 25%)* | 237,6 | 178,2 |
| Масло сливочное | 7,2 | 7,2 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 3,4 | 5,8 | 29,5 | 164,6 | 18,4 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* расчёт отходов и потерь при холодной обработке свежих овощей определяется сотрудниками пищеблока в соответствии с сезонностью и/или качеством поступившей партии.

Очищенный картофель нарезают дольками (мелкий целиком), заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсушивают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13.8-180

Наименование блюда: **Каша ячневая**
Наименование сборника рецептур: Рецепттура создана на основании сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией В.Т. Лапшиной
Номер рецептуры: 297
Масса порции, гр: 180

| Наименование ингредиентов | Расход сырья на 1 порцию | |
|---------------------------|--------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа ячневая | 42,0 | 42,0 |
| Вода | 147,6 | 147,6 |
| Масло сливочное | 6,0 | 6,0 |
| Выход | | 180,0 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-------------------------------|---------------|
| Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 7,9 | 8,5 | 37,1 | 277,2 | 0,0 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу раскладывают в порционные тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.