



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.1-90**

Наименование блюда: **Биточки рыбные**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.317  
Номер рецептуры: 226  
Масса порции, гр: 90

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	111,1	72,2
Хлеб пшеничный	16,7	16,7
Молоко или вода	12,8	12,8
Яйца (брутто в штуках)	0,11	5,2
Масса полуфабриката		106,7
Масло сливочное или растительное	1,8	1,8
Масса готовых биточков		90,0
Выход		90,0

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,5	4,6	18,0	163,6	0,1

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, яйца, оставшееся молоко, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в один ряд в сотейник, смазанный маслом, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ**

Температура подачи 65°C.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Изделие имеет круглую форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.2-90

Наименование блюда: **Котлеты рыбные любительские**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.318  
Номер рецептуры: 227  
Масса порции, гр: 90

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	93,0	60,4
Морковь**	24,7	18,0
Хлеб пшеничный	7,2	7,2
Лук репчатый	8,7	7,2
Яйца (брутто в штуках)	0,22	10,3
Молоко или вода	9,0	9,0
Масса полуфабриката		108,0
Масло растительное	1,9	1,9
Масса готовых котлет		90,0
Выход		90,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,9	8,8	7,0	151,3	0,9

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный. \*\* масса моркови отварной

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и бланшированным репчатым луком. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего бульона или воды и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут. Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую или яйцевидную форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба. Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допускается привкус кислого хлеба.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.3-120

Наименование блюда: **Тефтели рыбные тушеные в соусе**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.321, 454  
 Номер рецептуры: 230, 354  
 Масса порции, гр: 120 (90/30)

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	89,0	57,8
Хлеб пшеничный	11,9	11,9
Вода	22,0	18,0
Лук репчатый	14,2	11,9
Яйца (брутто в штуках)	0,11	5,1
Мука пшеничная	7,2	7,2
Масса полуфабриката		106,7
Масло растительное	6,4	6,4
<b>Соус томатный:</b>		30,0
Вода	15,0	15,0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Томатная паста	2,5	2,5
Сахар	0,5	0,5
Выход		90/30

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,2	6,6	14,6	150,2	0,9

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным луком и замоченным в воде хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики (1-2 штуки на порцию), панируют в муке, слегка обжаривают в масле, заливают соусом, добавляя воду, и тушат 10-15 минут. Соус: подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, сливочное масло.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.4-90

Наименование блюда: **Биточки, шницели мясные**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.347  
Номер рецептуры: 255  
Масса порции, гр: 90

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 3,8%)	70,0	67,4
Говядина 1 категории б/к (3,8%)	35,0	33,7
Свинина 1 категории б/к (3,8%)	35,0	33,7
Хлеб пшеничный	16,7	16,7
Сухари панировочные	9,6	9,6
Молоко или вода	20,6	20,6
Масса полуфабриката		114,2
Масло сливочное или растительное	4,5	4,5
Выход		90,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,4	9,5	17,7	205,0	0,13

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5 – 2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2 – 2,5 см или шницели – плоскоооальной формы, толщиной 1 см.

Изделия панируют в сухарях, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.5-240

Наименование блюда:

**Плов с мясом**

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.350

Номер рецептуры:

258

Масса порции, гр:

240

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина 1 категории б/к (обработка 9%) или	102,5	93,3
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	102,5	93,3
Морковь (обработка 20%)*	22,5	18,0
Масло растительное	6,0	6,0
Лук репчатый	21,4	18,0
Крупа рисовая	50,4	50,4
Вода	103,2	103,2
Выход		240

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,2	9,4	13,5	195,6	0,50

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, слегка обжаривают, добавляют пасерованные морковь и лук. Добавляют горячую воду согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов взрыхляют, раскладывают в тарелки горкой, равномерно распределяя мясо. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускается запах подгорелого мяса, риса, овощей. Консистенция мяса сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.6-240

Наименование блюда: **Рагу из птицы**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.385  
 Номер рецептуры: 290  
 Масса порции, гр: 240

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	109,6	98,7
Масло растительное	2,7	2,7
Картофель (обработка 25%)*	146,3	109,7
Морковь (обработка 20%)*	23,8	19,0
Лук репчатый	16,3	13,7
Томатная паста	3,3	3,3
Мука пшеничная	1,4	1,4
Выход		240

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,00	15,90	20,60	225,30	8,70

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет преимущественно оранжевый. Вкус умеренно соленый, вкус и запах свойственные мясу птицы, томату и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.7-130

Наименование блюда: **Печень говяжья по-строгановски**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.330, 440  
Номер рецептуры: 238, 340  
Масса порции, гр: 90/40

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	159,4	132,4
Масло растительное	7,5	7,5
Масса обжаренной печени		90,0
Соус сметанный:		
Мука пшеничная	1,0	1,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Вода	32,0	32,0
Сметана	10,0	10,0
Масса соуса		40,0
Выход		130

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
13,10	11,20	5,82	195,70	12,05

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3\*3\*35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Для приготовления соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус соединяют со сметаной и повторно доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.8-90

Наименование блюда: **Голубцы ленивые**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.336  
Номер рецептуры: 244  
Масса порции, гр: 90

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 3,8%)	37,5	36,0
Крупа рисовая	4,5	4,5
Масса отварного риса		12,9
Лук репчатый	6,2	5,2
Масло сливочное или растительное	2,6	2,6
Капуста белокочанная	67,5	54,0
Масса полуфабриката		101,6
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0
Выход		90

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,5	11,9	5,9	178,8	1,97

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке. Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт на порцию, складывают в противень, смазанный маслом, добавляют воду, и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250°C.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают со сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

Технолог

Зельцман Р.М.





### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-90

Наименование блюда:

**Курица в соусе с томатом**

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.383

Номер рецептуры:

288

Масса порции, гр:

90

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	94,4	85,0
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0
Лук репчатый	6,7	5,6
Морковь (обработка 20%)*	7,0	5,6
Томатная паста	2,3	2,3
Мука пшеничная	1,4	1,4
Сметана	3,7	3,7
Вода	34,5	34,5
Выход		90,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
15,20	15,70	1,70	185,30	1,7

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски, слегка обжаривают до образования корочки. Морковь и бланшированный лук пассеруют. Томатную пасту пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные лук и морковь, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томатную пасту, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют сметану, доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков розоватая, цвета соуса. Мякоть мягкая. Без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ СОШ №18  
Цапенко А.В.  
"31" августа 2023 г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.12-240

### Жаркое по-домашнему

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Жаркое по-домашнему", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 9%)	94,5	86,0
Картофель (обработка 25%)*	186,7	140,0
Лук репчатый	19,5	16,4
Масло сливочное	9,0	9,0
Морковь (обработка 20%)*	20,5	16,4
Вода	45,0	45,0
Выход		240

### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
22,9	19,9	18,4	345,4	0,2

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон, картофель, лук и морковь - кубиками. Мясо слегка обжаривают, добавляют лук, морковь и обжаривают до полуготовности овощей. Затем добавляют картофель, солят и добавляют горячую воду (продукты должны быть слегка покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Цвет мяса темно-серый, консистенция мяса и овощей мягкая, куски мяса нарезаны поперек волокон, мясо и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.13-240

Наименование блюда: **Плов из птицы**  
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под. ред. В.Т. Лапшиной, М., 2004, стр. 386  
Номер рецептуры: 492  
Масса порции, гр: 240

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%)	129,7	116,8
или бедро куриное	129,7	116,8
Морковь (обработка 20%)*	16,3	13,0
Масло растительное	8,0	8,0
Лук репчатый	15,5	13,0
Крупа рисовая	52,0	52,0
Томатная паста	3,2	3,2
Масса тушеной птицы		80
Масса риса с овощами		160
Выход		240

### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,1	9,5	19,6	195,6	4,70

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу рубят на порции (по одному куску), слегка обжаривают, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, пассерованные с томатной пастой, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов взрыхляют, раскладывают в тарелки горкой, равномерно распределяя мясо птицы. Температура подачи 65°C.

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускается запах подгорелой птицы, риса, овощей. Консистенция птицы сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.14-90

Наименование блюда: **Тефтели мясные с рисом ("ёжики")**  
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.360**  
Номер рецептуры: **267**  
Масса порции, гр: **90**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина 1 категории б/к (3,8%) или	59,1	56,8
Говядина 1 категории б/к (3,8%)	29,5	28,4
Свинина 1 категории б/к (3,8%)	29,5	28,4
Вода	9,0	9,0
Крупа рисовая	7,7	7,7
Масса готового риса		22,5
Лук репчатый	32,1	27,0
Мука пшеничная	6,5	6,5
Масса полуфабриката		106,7
Масло сливочное или растительное	6,8	6,8
Масса готовых тефтель		90,0
Выход		90,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,2	9,0	9,0	108,7	0,0

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделявают в виде шариков по 1-2 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°C 10 – 15 минут.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ СОШ №18  
Цапенко А.В.  
"31" августа 2023 г.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.15-100

Наименование блюда: **Рыба, тушенная в томате с овощами**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.315  
Номер рецептуры: 224  
Масса порции, гр: 100 (50/50)

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша (или минтай) б/г (35%)* или	95,5	62,1
Филе горбуши (15%)	73,1	62,1
Морковь (обработка 20%)*	22,5	18,0
Лук репчатый	15,2	12,8
Паста томатная	2,0	2,0
Масло сливочное или растительное	5,4	5,4
Сахар	1,8	1,8
Масса тушенной рыбой		50,0
Масса рыбы с овощами и соусом		100,0
Выход		100,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,70	6,80	4,20	119,70	2,0

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

\* нормы расхода даны на рыбу обезглавленную потрошенную.

Овощи нарезают ломкой. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник (протвень) слоями: слой рыбы, слой овощей. Заливают водой, добавляют пассерованную пасту томатную и запекают.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Аромат, свойственный рыбе и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.5-240

### Плов с мясом

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Плов с мясом", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 9%)	102,5	93,3
Морковь (обработка 20%)*	22,5	18,0
Масло растительное	6,0	6,0
Лук репчатый	21,4	18,0
Крупа рисовая	50,4	50,4
Вода	103,2	103,2
Масса мяса		70,0
Масса риса с овощами		170,0
Выход блюда		240

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
23,4	20,4	29,6	395,6	0,5

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, слегка обжаривают, добавляют пасерованные морковь и лук. Добавляют горячую воду согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Цвет мяса темно-серый, консистенция мяса, риса и овощей мягкая, куски мяса нарезаны поперек волокон, мясо сохранило форму нарезки. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог \_\_\_\_\_

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.6-240

Наименование блюда: **Рагу из птицы**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.385**  
 Номер рецептуры: **290**  
 Масса порции, гр: **240**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	109,6	98,7
Масло растительное	2,7	2,7
Картофель (обработка 25%)*	146,3	109,7
Морковь (обработка 20%)*	23,8	19,0
Лук репчатый	16,3	13,7
Томатная паста	3,3	3,3
Мука пшеничная	1,4	1,4
Масса птицы		70
Масса гарнира и соуса		170
Выход		240

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
18,00	15,90	20,60	297,60	8,70

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет преимущественно оранжевый. Вкус умеренно соленый, вкус и запах свойственные мясу птицы, томату и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-90

### Курица в соусе с томатом

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Курица в соусе с томатом", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%)	94,4	85,0
или бедро куриное	94,4	85,0
Масло сливочное	3,0	3,0
Лук репчатый	6,7	5,6
Морковь (обработка 20%)*	7,0	5,6
Томатная паста	2,3	2,3
Мука пшеничная	1,4	1,4
Сметана	3,7	3,7
Вода	34,5	34,5
Масса птицы		60
Выход		90

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
19,38	15,70	1,70	225,70	1,7

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски, слегка обжаривают до образования корочки. Морковь и бланшированный лук пассеруют. Томатную пасту пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные лук и морковь, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томатную пасту, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют сметану, доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков розоватая, цвета соуса. Мякоть мягкая. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог

Зельцман Р.М.





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.1-100**

Наименование блюда: **Биточки рыбные**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.317  
 Номер рецептуры: 226  
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	123,4	80,2
Хлеб пшеничный	18,6	18,6
Молоко или вода	14,2	14,2
Яйца (брутто в штуках)	0,1	5,8
Масса полуфабриката	0,0	118,6
Масло сливочное или растительное	2,0	2,0
Масса готовых биточков		100,0
Выход		100,0

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,4	5,1	20,0	181,8	0,1

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, яйца, оставшееся молоко, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки. Изделия укладывают в один ряд в сотейник, смазанный маслом, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ**

Температура подачи 65°C.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Изделие имеет круглую форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.2-100

Наименование блюда: **Котлеты рыбные любительские**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.318  
 Номер рецептуры: 227  
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	103,3	67,1
Морковь**	27,4	20,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0
Лук репчатый	9,7	8,0
Яйца (брутто в штуках)	0,2	11,4
Молоко или вода	10,0	10,0
Масса полуфабриката	0,0	120,0
Масло растительное	2,1	2,1
Масса готовых котлет		100,0
Выход		100,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
12,1	9,8	7,8	168,1	1,0

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный. \*\* масса моркови отварной

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и бланшированным репчатым луком. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный растительным маслом в один ряд, добавляют немного горячего бульона или воды и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут. Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие имеет круглую или яйцевидную форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба. Изделия сохранили свою форму, без трещин, масса на разрезе однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с серым оттенком, вкус и запах припущенной рыбы. Не допускается привкус кислого хлеба.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.3-140

Наименование блюда: **Тефтели рыбные тушеные в соусе**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.321, 454  
 Номер рецептуры: 230, 354  
 Масса порции, гр: 140 (100/40)

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай*	98,9	64,2
Хлеб пшеничный	13,2	13,2
Вода	24,4	20,0
Лук репчатый	15,8	13,2
Яйца (брутто в штуках)	0,1	5,7
Мука пшеничная	8,0	8,0
Масса полуфабриката		118,6
Масло растительное	7,1	7,1
<b>Соус томатный:</b>		40,0
Вода	20,0	20,0
Мука пшеничная	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0
Томатная паста	3,3	3,3
Сахар	0,7	0,7
Выход		100/40

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,5	7,7	17,0	175,2	1,1

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

\* нормы расхода даны на минтай обезглавленный потрошенный.

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным луком и замоченным в воде хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики (1-2 штуки на порцию), панируют в муке, слегка обжаривают в масле, заливают соусом, добавляя воду, и тушат 10-15 минут. Соус: подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, сливочное масло.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделие хорошо сохранили форму, без трещин. Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.4-100

Наименование блюда: **Биточки, шницели мясные**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.347  
 Номер рецептуры: 255  
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 3,8%)	77,8	74,9
Говядина 1 категории б/к (3,8%)	38,9	37,4
Свинина 1 категории б/к (3,8%)	38,9	37,4
Хлеб пшеничный	18,6	18,6
Сухари панировочные	10,7	10,7
Молоко или вода	22,9	22,9
Масса полуфабриката		126,9
Масло сливочное или растительное	5,0	5,0
Выход		100,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,6	10,6	19,7	227,8	0,1

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5 – 2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2 – 2,5 см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1 см.

Изделия панируют в сухарях, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.5-260

Наименование блюда:

**Плов с мясом**

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.350

Номер рецептуры:

258

Масса порции, гр:

260

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина 1 категории б/к (обработка 9%) или	111,0	101,1
Говядина 1 категории б/к (обработка 9%)	111,0	101,1
Морковь (обработка 20%)*	24,4	19,5
Масло растительное	6,5	6,5
Лук репчатый	23,2	19,5
Крупа рисовая	54,6	54,6
Вода	111,8	111,8
Выход		260

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
12,1	10,2	14,6	211,9	0,5

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, слегка обжаривают, добавляют пасерованные морковь и лук. Добавляют горячую воду согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов взрыхляют, раскладывают в тарелки горкой, равномерно распределяя мясо. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускается запах подгорелого мяса, риса, овощей. Консистенция мяса сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.6-260

Наименование блюда: **Рагу из птицы**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.385**  
 Номер рецептуры: **290**  
 Масса порции, гр: **260**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	118,7	106,9
Масло растительное	2,9	2,9
Картофель (обработка 25%)*	158,5	118,8
Морковь (обработка 20%)*	25,7	20,6
Лук репчатый	17,7	14,8
Томатная паста	3,6	3,6
Мука пшеничная	1,5	1,5
Выход		260

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,92	17,23	22,32	244,08	9,43

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет преимущественно оранжевый. Вкус умеренно соленый, вкус и запах свойственные мясу птицы, томату и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.7-150

Наименование блюда: **Печень говяжья по-строгановски**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.330, 440  
 Номер рецептуры: 238, 340  
 Масса порции, гр: 100/50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	177,1	147,1
Масло растительное	8,3	8,3
Масса обжаренной печени		100,0
Соус сметанный:		
Мука пшеничная	1,3	1,3
Масло сливочное	1,3	1,3
Вода	40,0	40,0
Сметана	12,5	12,5
Масса соуса		50,0
Выход		150

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
15,12	12,92	6,72	225,81	13,90

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3\*3\*35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Для приготовления соуса муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус соединяют со сметаной и повторно доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.8-100

Наименование блюда: **Голубцы ленивые**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.336  
 Номер рецептуры: 244  
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 3,8%)	41,7	40,0
Крупа рисовая	5,0	5,0
Масса отварного риса		14,3
Лук репчатый	6,9	5,8
Масло сливочное или растительное	2,9	2,9
Капуста белокочанная	75,0	60,0
Масса полуфабриката		112,9
Масло сливочное или растительное	3,3	3,3
Выход		100,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,6	13,2	6,5	198,7	2,2

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке. Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт на порцию, складывают в противень, смазанный маслом, добавляют воду, и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250°C.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают со сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

Технолог

Зельцман Р.М.





### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-100

Наименование блюда:

**Курица в соусе с томатом**

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника технологических нормативов,  
рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.383

Номер рецептуры:

288

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	104,9	94,4
Масло сливочное или растительное	3,3	3,3
Лук репчатый	7,4	6,2
Морковь (обработка 20%)*	7,8	6,2
Томатная паста	2,6	2,6
Мука пшеничная	1,6	1,6
Сметана	4,1	4,1
Вода	38,3	38,3
Выход		100,0

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
16,89	17,44	1,89	205,89	1,89

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски, слегка обжаривают до образования корочки. Морковь и бланшированный лук пассеруют. Томатную пасту пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные лук и морковь, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томатную пасту, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют сметану, доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков розоватая, цвета соуса. Мякоть мягкая. Без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ СОШ №18  
Цапенко А.В.  
"31" августа 2023 г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.12-260

### Жаркое по-домашнему

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Жаркое по-домашнему", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 9%)	102,4	93,2
Картофель (обработка 25%)*	202,2	151,7
Лук репчатый	21,1	17,8
Масло сливочное	9,8	9,8
Морковь (обработка 20%)*	22,2	17,8
Вода	48,8	48,8
Выход		260

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
24,8	21,6	19,9	374,2	0,3

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон, картофель и лук - кубиками. Мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Мясо и овощи выкладывают слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и горячую воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Цвет мяса темно-серый, консистенция мяса и овощей мягкая, куски мяса нарезаны поперек волокон, мясо и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог \_\_\_\_\_

Зельцман Р.М.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.13-260

Наименование блюда: **Плов из птицы**  
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под. ред. В.Т. Лапшиной, М., 2004, стр. 386  
 Номер рецептуры: 258  
 Масса порции, гр: 260

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%)	140,5	126,5
или бедро куриное	140,5	126,5
Морковь (обработка 20%)*	17,6	14,1
Масло растительное	8,7	8,7
Лук репчатый	16,8	14,1
Крупа рисовая	56,3	56,3
Томатная паста	3,5	3,5
Масса тушеной птицы		87
Масса риса с овощами		173
Выход		260

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,9	10,3	21,2	211,9	5,1

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу рубят на порции (по одному куску), слегка обжаривают, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, пассерованные с томатной пастой, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Плов взрыхляют, раскладывают в тарелки горкой, равномерно распределяя мясо птицы. Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускается запах подгорелой птицы, риса, овощей. Консистенция птицы сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технолог

Зельцман Р.М.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.14-100**

Наименование блюда: **Тефтели мясные с рисом ("ёжики")**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.360**  
 Номер рецептуры: **267**  
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина 1 категории б/к (3,8%) или	65,6	63,1
Говядина 1 категории б/к (3,8%)	32,8	31,5
Свинина 1 категории б/к (3,8%)	32,8	31,5
Вода	10,0	10,0
Крупа рисовая	8,5	8,5
Масса готового риса		25,0
Лук репчатый	35,7	30,0
Мука пшеничная	7,2	7,2
Масса полуфабриката		118,5
Масло сливочное или растительное	7,5	7,5
Масса готовых тефтель		100,0
Выход		100,0

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,1	10,0	10,0	120,8	0,1

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 1-2 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 - 200°C 10 – 15 минут.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ**

Температура подачи 65°C.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.15-120**

Наименование блюда: **Рыба, тушенная в томате с овощами**  
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.315**  
 Номер рецептуры: **224**  
 Масса порции, гр: **120 (60/60)**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горбуша (или минтай) б/г (35%)* или	114,6	74,5
Филе горбуши (15%)	87,7	74,5
Морковь (обработка 20%)*	27,0	21,6
Лук репчатый	18,2	15,4
Паста томатная	2,4	2,4
Масло сливочное или растительное	6,5	6,5
Сахар	2,2	2,2
Масса тушеной рыбой		60,0
Масса рыбы с овощами и соусом		120,0
Выход		120,0

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,64	8,16	5,04	143,64	2,40

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

\* нормы расхода даны на рыбу обезглавленную потрошенную.

Овощи нарезают ломкой. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник (протвень) слоями: слой рыбы, слой овощей. Заливают водой, добавляют пассерованную пасту томатную и запекают.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ**

Температура подачи 65°C.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Аромат, свойственный рыбе и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.



### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.5-260

#### Плов с мясом

**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Плов с мясом", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

**ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или свинина I категории (обработка 9%)	111,0	101,1
Морковь (обработка 20%)*	24,4	19,5
Масло растительное	6,5	6,5
Лук репчатый	23,2	19,5
Крупа рисовая	54,6	54,6
Вода	111,8	111,8
Масса мяса		75,8
Масса риса с овощами		184,2
Выход блюда		260

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
25,4	22,1	32,1	428,6	0,5

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон, картофель и лук - кубиками. Мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Мясо и овощи выкладывают слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и горячую воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Цвет мяса темно-серый, консистенция мяса и овощей мягкая, куски мяса нарезаны поперек волокон, мясо и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог \_\_\_\_\_

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ СОШ №18  
Цапенко А.В.  
"31" августа 2023 г.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.6-260

Наименование блюда: **Рагу из птицы**  
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.385  
Номер рецептуры: 290  
Масса порции, гр: 260

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	118,7	106,9
Масло растительное	2,9	2,9
Картофель (обработка 25%)*	158,5	118,8
Морковь (обработка 20%)*	25,7	20,6
Лук репчатый	17,7	14,8
Томатная паста	3,6	3,6
Мука пшеничная	1,5	1,5
Масса птицы		75,8
Масса гарнира и соуса		184,2
Выход		260

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
19,50	17,23	22,32	322,40	9,43

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 65°C.

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет преимущественно оранжевый. Вкус умеренно соленый, вкус и запах свойственные мясу птицы, томату и овощам.

Технолог

Зельцман Р.М.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ СОШ №18  
Иваненко А.В.  
"31" августа 2023 г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.10-100

### Курица в соусе с томатом

#### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Курица в соусе с томатом", вырабатываемое сотрудниками ООО "Комбинат "Школьного питания" на пищеблоках образовательных учреждений Тихорецкого района

#### ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята - бройлеры 1 категории (обработка 10%) или бедро куриное	104,9	94,4
Масло сливочное	3,3	3,3
Лук репчатый	7,4	6,2
Морковь (обработка 20%)*	7,8	6,2
Томатная паста	2,6	2,6
Мука пшеничная	1,6	1,6
Сметана	4,1	4,1
Вода	38,3	38,3
Масса птицы		67
Выход		100

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
21,53	17,44	1,89	250,78	1,89

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Птицу, нарубленную на куски, слегка обжаривают до образования корочки. Морковь и бланшированный лук пассеруют. Томатную пасту пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные лук и морковь, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томатную пасту, варят 5 минут, закладывают курицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют сметану, доводят до кипения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Выдается порционно. Температура подачи 65°C. Срок реализации блюда не более 2-х часов.

#### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков розоватая, цвета соуса. Мякоть мягкая. Вкус и запах соответствуют использованным продуктам. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

Ответственный за оформление ТТК:

технолог

Зельцман Р.М.



































