



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 |
| Соус томатный: | | 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 тушеной 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.



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

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 |
| Соус томатный: | | 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 – 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 № 12.5-260

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 пассерованные 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, 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.



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 тушенной 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
Иванко 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.

