



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.1-200

Наименование блюда: **Свекольник**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.146
 Номер рецептуры: 65
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	64,0	51,2
Картофель (обработка 25%)*	48,7	36,5
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	10,6	8,9
Масло растительное	2,4	2,4
Сахар	1,3	1,3
Вода или бульон	160,0	160,0
Томатная паста	1,5	1,5
Сметана	6	6
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	4,1	9,3	81,12	3,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды или бульона. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Свекольник разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.2-200

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картофелем**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.143**
 Номер рецептуры: **62**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	40,0	32,0
Капуста свежая	20,0	16,0
или квашеная	20,0	12,0
Картофель (обработка 25%)*	24,0	18,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	7,2	6,0
Масло растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	150,0	150,0
Паста томатная	3,0	3,0
Сахар	2,0	2,0
Сметана	6	6
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,4	3,1	6,2	59,0	4,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C с добавлением бульона и пасты томатной. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1 – 2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20 – 25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Борщ разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.3-200

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.163**
 Номер рецептуры: **82**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50,0	40,0
Картофель (обработка 25%)*	34,7	26,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	160,0	160,0
Сметана	6,0	6,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,7	4,6	5,8	70,6	6,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану и доводят до кипения. Настаивают 10 – 12 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Щи разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус сленка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.5-200

Наименование блюда: **Суп из овощей**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.147
Номер рецептуры: 66
Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	20,0	16,0
Картофель (обработка 25%)*	54,7	41,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,6	8,1
Горошек зеленый консервированный	9,2	6,0
Масло сливочное или растительное	2,4	2,4
Вода или бульон	150,0	150,0
Сметана	6,0	6,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,7	4,9	9,0	87,6	4,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 минут, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 минуты до готовности вводят сметану, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция, кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.6-200

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.145
 Номер рецептуры: 64
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	81,3	61,0
Крупа рисовая	4,0	4,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	4,8	4,0
Огурцы соленые	14,0	12,0
Бульон или вода	150,0	150,0
Масло сливочное или растительное	2,4	2,4
Сметана	6,0	6,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,9	2,8	12,2	99,7	3,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный лук, через 10-15 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки рассольник заправляют сметаной и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рассольник разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.7-200

Наименование блюда: **Суп картофельный с бобовыми (горох)**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.148**
Номер рецептуры: **67**
Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох	17,0	16,0
Картофель (обработка 25%)*	54,7	41,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0
Бульон или вода	140,0	140,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,6	3,3	12,6	98,9	2,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 – 4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и перец зеленый сладкий, бланшированный пассированный лук и варят до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Картофель и корни нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ
Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.8-200

Наименование блюда: **Суп крестьянский с крупой**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.155
 Номер рецептуры: 74
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	30,0	24,0
Картофель (обработка 25%)*	29,3	22,0
Крупа рисовая	8,0	8,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,6	8,1
Масло растительное	2,4	2,4
Бульон или вода	170,0	170,0
Сметана	6,0	6,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	4,8	10,3	91,2	4,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. После промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук, морковь и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.9-200

Наименование блюда: **Суп картофельный с макаронными изделиями**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.151**
 Номер рецептуры: **70**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	10,0	10,0
Картофель (обработка 25%)*	81,3	61,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	11,9	10,0
Масло сливочное или растительное	2,0	2,0
Бульон или вода	150,0	150,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,4	2,7	5,9	57,7	3,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящую воду кладут картофель, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10 – 15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, а вермишель за 10 – 15 минут до готовности супа.

Допускается макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, в этом случае бульон будет прозрачнее.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного или мясного янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.10-200

Наименование блюда: **Суп картофельный с рыбой**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.154
 Номер рецептуры: 73
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (холодная обработка 27%)	58,9	43,0
масса отварного минтая (потеря 18%)		35,3
Картофель (обработка 25%)*	54,7	41,0
Морковь (обработка 20%)*	10,0	8,0
Лук репчатый	9,6	8,1
Масло растительное	2,4	2,4
Бульон рыбный	140,0	140,0
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,6	3,6	10,6	105,4	4,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и запах соответствуют использованным пищевым продуктам.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.11-200

Наименование блюда:

Суп картофельный с клецками

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.150

Номер рецептуры:

69

Масса порции, гр:

200 (180/20)

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	47,0	35,2
Морковь (обработка 20%)*	8,8	7,0
Лук репчатый	8,5	7,1
Масло сливочное или растительное	1,8	1,8
Вода или бульон	132,0	132,0
Клецки:		
Мука пшеничная	8,0	8,0
Масло сливочное	1,0	1,0
Яйца (брутто в шт)	0,04	2,0
Вода	12,0	12,0
Масса готовых клецек		24,0
Выход		180/20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	2,3	6,9	55,6	2,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящую воду или бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь и лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями.

Клецки: в воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать 10 минут, затем охлаждают, добавляют в три приема, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.1-250

Наименование блюда: **Свекольник**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.146
 Номер рецептуры: 65
 Масса порции, гр: 250

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	80,0	64,0
Картофель (обработка 25%)*	60,8	45,6
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	13,3	11,1
Масло растительное	3,0	3,0
Сахар	1,6	1,6
Вода или бульон	200,0	200,0
Томатная паста	1,9	1,9
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	5,1	11,6	101,4	4,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды или бульона. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Свекольник разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.2-250

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картофелем**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.143**
 Номер рецептуры: **62**
 Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (обработка 20%)*	50,0	40,0
Капуста свежая	25,0	20,0
или квашеная	25,0	15,0
Картофель (обработка 25%)*	30,0	22,5
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	9,0	7,5
Масло растительное	3,0	3,0
Вода или бульон	187,5	187,5
Паста томатная	3,8	3,8
Сахар	2,5	2,5
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	3,9	7,8	73,8	5,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C с добавлением бульона и пасты томатной. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью. За 1 – 2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20 – 25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Борщ разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.3-250

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.163**
Номер рецептуры: **82**
Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	62,5	50,0
Картофель (обработка 25%)*	43,3	32,5
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло растительное	3,0	3,0
Вода или бульон	200,0	200,0
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,1	5,8	7,3	88,3	8,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану и доводят до кипения. Настаивают 10 – 12 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Щи разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус сленка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.5-250

Наименование блюда: **Суп из овощей**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.147
Номер рецептуры: 66
Масса порции, гр: 250

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	25,0	20,0
Картофель (обработка 25%)*	68,3	51,3
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	12,0	10,1
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0
Вода или бульон	187,5	187,5
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,1	6,1	11,3	109,5	5,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 минут, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 минуты до готовности вводят сметану, доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, консистенция, кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.6-250

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.145**
Номер рецептуры: **64**
Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	101,7	76,3
Крупа рисовая	5,0	5,0
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	6,0	5,0
Огурцы соленые	17,5	15,0
Бульон или вода	187,5	187,5
Масло сливочное или растительное	3,0	3,0
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,4	3,5	15,3	124,6	4,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный лук, через 10-15 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 минут. В конце варки рассольник заправляют сметаной и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Рассольник разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.7-250

Наименование блюда: **Суп картофельный с бобовыми (горох)**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.148**
Номер рецептуры: **67**
Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Горох	21,3	20,0
Картофель (обработка 25%)*	68,3	51,3
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло сливочное или растительное	3,8	3,8
Бульон или вода	175,0	175,0
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,8	4,1	15,8	123,6	3,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 – 4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и перец зеленый сладкий, бланшированный пассированный лук и варят до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Картофель и корни нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ
Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.8-250

Наименование блюда: **Суп крестьянский с крупой**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.155**
 Номер рецептуры: **74**
 Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30,0
Картофель (обработка 25%)*	36,7	27,5
Крупа рисовая	10,0	10,0
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	12,0	10,1
Масло растительное	3,0	3,0
Бульон или вода	212,5	212,5
Сметана	7,5	7,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	6,0	12,9	114,0	5,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. После промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук, морковь и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.9-250

Наименование блюда: **Суп картофельный с макаронными изделиями**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.151**
 Номер рецептуры: **70**
 Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (вермишель)	12,5	12,5
Картофель (обработка 25%)*	101,7	76,3
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло сливочное или растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	187,5	187,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,0	3,4	7,4	72,1	4,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящую воду кладут картофель, припущенную со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10 – 15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, а вермишель за 10 – 15 минут до готовности супа.

Допускается макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, в этом случае бульон будет прозрачнее.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куриного или мясного янтарный, желтый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.10-250

Наименование блюда: **Суп картофельный с рыбой**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.154
 Номер рецептуры: 73
 Масса порции, гр: 250

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (холодная обработка 27%)	73,6	53,8
масса отварного минтая (потеря 18%)		44,1
Картофель (обработка 25%)*	68,3	51,3
Морковь (обработка 20%)*	12,5	10,0
Лук репчатый	12,0	10,1
Масло растительное	3,0	3,0
Бульон рыбный	175,0	175,0
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,5	4,5	13,3	131,8	5,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и запах соответствуют использованным пищевым продуктам.

Технолог

Зельцман Р.М.
 УТВЕРЖДАЮ
 Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.11-250

Наименование блюда:

Суп картофельный с клецками

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.150

Номер рецептуры:

69

Масса порции, гр:

250 (220/30)

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель (обработка 25%)*	58,7	44,0
Морковь (обработка 20%)*	11,0	8,8
Лук репчатый	10,6	8,9
Масло сливочное или растительное	2,2	2,2
Вода или бульон	165,0	165,0
Клецки:		
Мука пшеничная	10,0	10,0
Масло сливочное	1,3	1,3
Яйца (брутто в шт)	0,05	2,5
Вода	15,0	15,0
Масса готовых клецек		30,0
Выход		220/30

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	2,9	8,7	69,6	2,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

В кипящую воду или бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь и лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями.

Клецки: в воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать 10 минут, затем охлаждают, добавляют в три приема, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Суп разливают в тарелки. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

Технолог

Зельцман Р.М.