



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1-150

Наименование блюда: **Омлет натуральный**
 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.275
 Номер рецептуры: 188
 Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	1,91	92,3
Молоко	57,7	57,7
Масса омлетной смеси		150,0
Масло сливочное или растительное	5,0	5,0
Масса готового омлета		145,4
Масло сливочное	4,6	4,6
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,4	11,2	2,7	152,3	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200°C 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 штуки и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Омлет нарезают на порции, кладут на тарелки, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1-170

Наименование блюда: **Пудинг творожный запеченный**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.290
 Номер рецептуры: 201
 Масса порции, гр: 170

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	129,2	127,5
Крупа манная	12,5	12,5
Яйцо (брутто в шт.)	0,19	9,1
Сахар	9,0	9,0
Изюм	11,3	10,7
Масло сливочное	4,5	4,5
Сухари	4,2	4,2
Сметана	4,0	4,0
Масса готового пудинга		170
Выход		170

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
14,0	6,0	44,8	198,2	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.2-170

Наименование блюда: **Запеканка из творога**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.284**
 Номер рецептуры: **195**
 Масса порции, гр: **170**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	159,8	158,1
Крупа манная	11,0	11,0
Молоко	40,8	40,8
Яйцо (брутто в шт.)	0,105	5,1
Сахар	9,0	9,0
Масло сливочное	5,1	5,1
Сухари	5,9	5,9
Сметана	4,0	4,0
Масса готовой запеканки		170,0
Выход		170,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
14,9	6,9	53,3	195,0	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с крупой манной. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Вымешивают до однородной массы. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих ингредиентов и ванилина.

Технолог

Зельцман Р.М.



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.2-1

Наименование блюда: **Яйцо отварное**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.274
Номер рецептуры: 187
Масса порции: 50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	1,0	50,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,1	5,5	0,3	75,2	0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Выдается 1 яйцо на порцию. Температура подачи 20°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет белка - белый, желтка - желтый. Вкус свежего вареного яйца, прятный.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1-200

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая**
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.243
Номер рецептуры: 160
Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	24,0	24,0
Молоко	106,0	106,0
Сахар	10,0	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Молоко или вода	70,0	70
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,1	10,7	18,9	150,2	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко доводят до кипения, добавляют соль и сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном перемешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд, и если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой активно перемешивает жидкость с крупой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2-200

Наименование блюда: **Каша овсяная из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.245**
 Номер рецептуры: **162**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья "Геркулес"	26,0	26,0
Молоко	106,0	106,0
Сахар	10,0	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Молоко или вода	70,0	70
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,0	6,3	23,0	150,3	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую смесь молока, сахар и соли, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.3-100

Наименование блюда: **Сырники из творога**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.291
 Номер рецептуры: 202
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	90,7	90,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,07	3,3
Сахар	5,6	5,6
Мука пшеничная	13,3	13,3
Мука пшеничная (на подпыл)	2,2	2,2
Масса полуфабриката		113,3
Масло растительное	5,0	5,0
Масса готовых сырников		100
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,2	3,4	13,8	123,4	0,40

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, яйца и сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков. Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут при температуре 180°C. Допускается запекать сырники в жарочном шкафу без предварительного обжаривания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают сырники по 1-2 штуки на порцию, поливают сгущенным молоком. Температура подачи 55°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Молоком сгущенным полита 1/3 часть сырников. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3-150

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.250
 Номер рецептуры: 167
 Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	23,1	23,1
Молоко	80,0	80,0
Вода	53,5	53,5
Сахар	7,5	7,5
Масло сливочное	3,8	3,8
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,8	5,1	12,8	102,3	0,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут сахар, соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая, около 20 минут при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышкена водяной бане.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1-180

Наименование блюда: **Омлет натуральный**
 Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.275
 Номер рецептуры: 188
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо (брутто в шт.)	2,3	110,8
Молоко	69,2	69,2
Масса омлетной смеси		180,0
Масло сливочное или растительное	6,0	6,0
Масса готового омлета		174,5
Масло сливочное	5,5	5,5
Выход		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,3	13,4	3,3	182,8	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200°C 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 штуки и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Омлет нарезают на порции, кладут на тарелки, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1-200

Наименование блюда: **Пудинг творожный запеченный**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.290
 Номер рецептуры: 201
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	152,0	150,0
Крупа манная	14,7	14,7
Яйцо (брутто в шт.)	0,2	10,7
Сахар	10,6	10,6
Изюм	13,3	12,5
Масло сливочное или растительное	5,3	5,3
Сухари	4,9	4,9
Сметана	4,7	4,7
Масса готового пудинга		200
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
16,5	7,1	52,7	233,2	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80°C.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.2-200

Наименование блюда:

Запеканка из творога

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.284

Номер рецептуры:

195

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	188,0	186,0
Крупа манная	12,9	12,9
Молоко или вода	48,0	48,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,12	6,0
Сахар	10,6	10,6
Масло сливочное или растительное	6,0	6,0
Сухари	6,9	6,9
Сметана	4,7	4,7
Масса готовой запеканки		200
Выход		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
17,5	8,1	62,7	229,4	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с крупой манной. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Вымешивают до однородной массы. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих ингредиентов и ванилина.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1-250

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.243
Номер рецептуры: 160
Масса порции, гр: 250

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	30,0	30,0
Молоко	132,5	132,5
Сахар	12,5	12,5
Масло сливочное	6,3	6,3
Молоко или вода	87,5	87,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
8,9	13,4	23,6	187,8	1,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко доводят до кипения, добавляют соль и сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном перемешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд, и если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой активно перемешивает жидкость с крупой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2-250

Наименование блюда: **Каша овсяная из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.245**
 Номер рецептуры: **162**
 Масса порции, гр: **250**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья "Геркулес"	32,5	32,5
Молоко	132,5	132,5
Сахар	12,5	12,5
Масло сливочное	6,3	6,3
Молоко или вода	87,5	87,5
Выход		250,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,5	7,9	28,8	187,9	0,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую смесь молока, сахар и соли, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.3-120

Наименование блюда: **Сырники из творога**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДООУ, Пермь 2011 г, стр.291
 Номер рецептуры: 202
 Масса порции, гр: 120

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	108,8	108,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,08	4,0
Сахар	6,7	6,7
Мука пшеничная	16,0	16,0
Мука пшеничная (на подпыл)	2,7	2,7
Масса полуфабриката		136,0
Масло растительное	6,0	6,0
Масса готовых сырников		120
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,4	4,1	16,6	148,1	0,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, яйца и сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков. Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут при температуре 180°C. Допускается запекать сырники в жарочном шкафу без предварительного обжаривания.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Отпускают сырники по 1-2 штуки на порцию, поливают сгущенным молоком. Температура подачи 55°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Молоком сгущенным полита 1/3 часть сырников. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3-200

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ, Пермь 2011 г, стр.250
 Номер рецептуры: 167
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	30,8	30,8
Молоко	106,7	106,7
Вода	71,3	71,3
Сахар	10,0	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,4	6,8	17,1	136,4	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду кладут сахар, соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая, около 20 минут при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышкена водяной бане.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кашу разливают в порционные тарелки, заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Технолог

Зельцман Р.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.1-120

Наименование блюда:

Пудинг творожный запеченный

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.290

Номер рецептуры:

201

Масса порции, гр:

120

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,2	90,0
Крупа манная	8,8	8,8
Яйцо (брутто в шт.)	0,13	6,4
Сахар	6,4	6,4
Изюм	8,0	7,5
Масло сливочное или растительное	3,2	3,2
Сухари	3,0	3,0
Сметана	2,8	2,8
Масса готового пудинга		120
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,9	4,2	31,6	139,9	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по излому, плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия больше 80°C

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина.

Технолог



Зельцм

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9.2-120

Наименование блюда:

Запеканка из творога

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кули изделий, Пермь 2011 г, стр.284

Номер рецептуры:

195

Масса порции, гр:

120

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	112,8	111,6
Крупа манная	7,8	7,8
Молоко или вода	28,8	28,8
Яйцо (брутто в шт.)	0,07	3,6
Сахар	6,4	6,4
Масло сливочное или растительное	3,6	3,6
Сухари	4,2	4,2
Сметана	2,8	2,8
Масса готовой запеканки		120
Выход		120

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
10,5	4,9	37,6	137,6	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с крупой манной. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Вымешивают до однородной массы. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхности разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладко-ванильный, запахом входящих ингредиентов и ванилина.

Технолог



Зельцм

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9.1-100

Наименование блюда: **Пудинг творожный запеченный**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур бл**
изделий, Пермь 2011 г, стр.290
 Номер рецептуры: **201**
 Масса порции, гр: **100**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	
Творог	76,0	
Крупа манная	7,3	
Яйцо (брутто в шт.)	0,11	
Сахар	5,3	
Изюм	6,7	
Масло сливочное или растительное	2,7	
Сухари	2,5	
Сметана	2,4	
Масса готового пудинга		
Выход		

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	В
	Белки	Жиры	Углеводы		
	8,2	3,5	26,3	116,6	0,

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанные маслом сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовность определяют по плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри изделия была

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и подают со сметанным соусом. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус ванильный с ароматом ванилина.

ан Р.М.

Технолог



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9.2-100

Наименование блюда:

Запеканка из творога

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур бл
изделий, Пермь 2011 г, стр.284

Номер рецептуры:

195

Масса порции, гр:

100

	Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порци	
		Брутто, г	
	Творог	94,0	
	Крупа манная	6,5	
	Молоко или вода	24,0	
	Яйцо (брутто в шт.)	0,06	
	Сахар	5,3	
	Масло сливочное или растительное	3,0	
	Сухари	3,5	
	Сметана	2,4	
	Масса готовой запеканки		
	Выход		

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

лг	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Вл
	Белки	Жиры	Углеводы		
	8,8	4,1	31,3	114,7	0,

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Протертый творог смешивают с крупой манной. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Вымешивают массы. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочный маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до готовности корочки, затем при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, без запаха входящих ингредиентов и ванилина.

ан Р.М.

Технолог



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9.1-150

Наименование блюда: **Пудинг творожный за**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, р**
 Номер рецептуры: **201**
 Масса порции, гр: **150**

Чистый вес, г	Наименование ингредиентов	Расход сырья	
		Брутто, г	Нетто, г
75,0	Творог	114,0	75,0
7,3	Крупа манная	11,0	7,3
5,3	Яйцо (брутто в шт.)	0,17	5,3
5,3	Сахар	7,9	5,3
6,3	Изюм	10,0	6,3
2,7	Масло сливочное или растительное	4,0	2,7
2,5	Сухари	3,7	2,5
2,4	Сметана	3,5	2,4
100	Масса готового пудинга		100
100	Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Витамин С, мг	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
2	12,4	5,3	39,5	174,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, ра
 ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки и
 помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают в противни или формы, смазанн
 сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочн
 250°C в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200°C 15 – 20 минут. Готовно
 плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит температура внутри

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Пудинг нарезают на ромбовидные или прямоугольные куски, раскладывают на тарелки
 гущенным. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, неж
 продуктов с ароматом ванилина.

Зельцман Р.М.

Технолог



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

9.2-150

Наименование блюда:

Запеканка из творога

Исходные продукты и кулинарных

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, раздел 9.2, изделия, Пермь 2011

Номер рецептуры:

195

Масса порции, гр:

150

Чистый выход, г	Наименование ингредиентов	Расход сырья	
		Чистый выход, г	Брутто, г
93,0	Творог	141,0	
6,5	Крупа манная	9,7	
24,0	Молоко или вода	36,0	
3,0	Яйцо (брутто в шт.)	0,09	
5,3	Сахар	7,9	
3,0	Масло сливочное или растительное	4,5	
3,5	Сухари	5,2	
2,4	Сметана	3,5	
100	Масса готовой запеканки		
100	Выход		

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Витамин С, мг	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
2	13,1	6,1	47,0	172,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология приготовления: Творог протертый смешивают с манной крупой. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. В массу добавляют манную крупу. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C до готовности 15 минут. Если творог сухой, то добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив количество сахара.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Требования к оформлению, подаче, реализации: Запеканку нарезают на прямоугольные куски, раскладывают на тарелки и поливают сметаной. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Органолептические показатели: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка имеет запах входящих ингредиентов и ванилина.

Зельцман Р.М.

Технолог



запеченный

рецептур блюд и кулинарных

г, стр.290

на 1 порцию
Нетто, г
112,5
11,0
8,0
7,9
9,4
4,0
3,7
3,5
150
150

Витамин С, мг
0,3

створенный в горячей воде
взбивают и, осторожно
ые маслом и посыпанные
ом шкафу при температуре
сть определяют по изменению
изделия больше 80°C.

и и поливают молоком

чая, вкус входящих в рецептуру

Зельцман Р.М.

Творога

рецептур блюд и кулинарных
продуктов, стр.284

на 1 порцию
Нетто, г
139,5
9,7
36,0
4,5
7,9
4,5
5,2
3,5
150
150

Витамин С, мг
0,3

Земливают до однородной
массы слоем 3-4 см. Поверхность
запекают в духовке при температуре
250°С до образования
корочки. В творожную массу добавляют
сахар и сметану.

Земливают
сладким творогом.

Цвет белый, вкус сладковатый, с

Зельцман Р.М.