

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский со сметаной**

Номер рецептуры: **91**

Наименование : **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	60	80	6,0	8,0
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4	0,40	0,40
Морковь до 01.01	10	12,5	1,0	1,25
Лук репчатый	4	4,8	0,40	0,480
Огурцы соленые	12	13,6	1,20	1,360
Масло сливочное	4	4	0,40	0,40
Бульон или вода	152	152	15,20	15,20
Соль	1,5	1,5	0,150	0,150
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Петрушка свежая	3	2	0,3	0,2
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход готовой продукции	-	200	-	20,00

-Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Б	Ж	У	
Со сметаной	2,4	4,6	23,76	106,40

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль. Подают со сметаной.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящая сметана и масло. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая, говядины — упругая, мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Утверждаю *Александров М.А.*

Директор

Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **Котлеты рубленые из птицы (индейка)**
 Номер рецептуры: **305**
 Наименование: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях . Москва, Дели принт 2010 г. Под редакцией Могильного, Тутельяна.**

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе индейки	106	74	10,60	10,60
Хлеб пшеничный	19	10	1,9	1,9
Молоко	26	13	2,6	1,3
Сухари	10	10	1	1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход готовой продукции	-	100	-	10,00

Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
18,6	11,95	16,83	247,50

Технология приготовления:

Мякоть тушек птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают в пароконвектомате при t 180°C 15 минут режим (конвекция+пар). Затем доводят до готовности при t 200°C 5 минут (режим – конвекция)

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом;
- цвет котлеты – бело-серый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, сочная.

Утверждаю

Сметневич К.А.

[Подпись]

Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия: **Рагу овощное**

Номер рецептуры: **350**

Наименование :

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	40		4,00	
С 01.11 по 31.12	43	30	4,30	3,00
С 01.01 по 28-29.02	46		4,60	
С 01.03	50		5,00	
Морковь до 01.01	30/24	16	3,00/2,40	1,60
С 01.01	32/24		3,20/2,40	
Петрушка (корень)	8/6	4	0,80/0,60	0,40
Лук репчатый	21/18	9	2,10/1,80	0,90
Репа	32/24	19	3,20/2,40	1,90
Или брюква	31/24	19	3,10/2,40	1,90
Капуста белокочанная свежая	23/18	16	2,30/1,80	1,60
Тыква	26	18	2,60	1,80
Или кабачки	27	18	2,70	1,80
Масло сливочное	6	6	0,60	0,60
Соус ТК № 364	-	45	-	4,50
Перец черный горошком	0,03	0,03	0,003	0,003
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход готовой продукции	-	150	-	15,00

Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,5	6,7	11,5	119

Технология приготовления:

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной воде.

Картофель и корни нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют.

Капусту белокочанную нарезают

шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют

нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут соль и специи.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Температура подачи: 65°C.

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

Утверждаю

Демуринко В. А.

Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

Наименование изделия: **Кисель из кураги**
 Номер рецептуры: т/к № **83**
 Наименование :

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курага	20	20	2,00	2,00
Сахар	6,7	6,7	0,670	0,670
Крахмал картофельный	8	8	0,80	0,80
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	220	220	22,00	22,00
Выход готовой продукции	-	200	-	20,00

Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,7	0,1	23,73	97,93

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают не ниже 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий, с привкусом кураги;
- запах — кураги;
- консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Утверждаю

Александрович Д.А.

Директор



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №016

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК № 016

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	56,00

Правила оформления и подачи блюд.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Утверждаю

Смирнов А.А.

Смирнов



Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **Салат «Полоньинский»**

Номер рецептуры: **28**

Наименование : **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию готовой продукции, г.		Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	16	15	1,6	1,5
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	9	9	0,9	0,9
Перец сладкий	10	7	1	0,7
Лук зеленый	8	6	0,8	0,6
Капуста белокочанная	30	15	3	1,5
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода для разведения лимонной кислоты	3	3	0,3	0,3
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Соль	2	2	0,2	0,2
Петрушка свежая	1,2	1	0,12	0,1
Выход готовой продукции	--	60	--	6,00

Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,66	6	2,22	66

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают кружочками, огурцы-тонкими ломтиками, сладкий перец, зеленый лук и капусту шинкуют. Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль, раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Овощи, кроме помидоров, заправляют сахаром, растительным маслом, перемешивают, затем добавляют нарезанные помидоры.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку и оформляют сладким перцем. Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным ;
цвет- типичный для используемых овощей;
консистенция салата - сочная, овощей - упругая, хрустящая,

Утверждаю

Александров М. А.

Директор

