

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

Наименование изделия: Рассольник ленинградский с говядиной и 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 молодой	100	75	10,00	7,50
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5	0,50	0,50
Морковь до 01.01	12,5	10	1,25	1,00
Лук репчатый	6	5	0,60	0,50
Огурцы соленые	17	15	1,70	1,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Бульон или вода	190	190	19,00	19,00
Мясо говядина	48	40,5	4,8	4,05
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Сметана	5	5	0,5	0,5
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>250/25/5</b>	-	<b>25/2,5/0,5</b>

### **-Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
8,55	8,60	13,60	185,5

### **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°C.

### **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

*Лилия Юрьевна М.А.*

Директор



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315

Наименование изделия: **Биточки рубленные из птицы паровые**  
 Номер рецептуры: **315**  
 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
Филе индейки	88,1	74	8,81	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко или вода	26	26	2,6	2,6
Масло сливочное	4	4	0,40	0,40
<b>Масса полуфабриката</b>	-	-	-	-
Масло сливочное	2	2	0,20	0,20
Соль	1,3	1,3	0,13	0,13
<b>Масса припущенных биточков</b>	-	<b>100</b>	-	<b>10,00</b>

### Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
	Б	Ж	У	
Индейка	17,4	9,8	11,00	204

### 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 разделяют на биточки ( 1-2 шт. на порцию), припускают в бульоне с добавлением сливочного масла 20-25 минут в пароконвектомате - режим конвекция+ пар при t 120°C.

### Правила оформления, подачи блюд:

Биточки укладывают на подогретую тарелку, поливают соусом, сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65°C.  
 Гарниры-рис отварной или припущенный, пюре картофельное.  
 Соусы- паровой, белый с яйцом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид-биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку уложен гарнир;  
 Цвет-поверхности-светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или светло-кремовый;  
 Вкус и запах-характерный для припущенных изделий из рубленой птицы, в меру соленый  
 Консистенция биточков-мягкая, сочная.

Утверждаю

*Л.И. Фролова* Л.И. Фролова

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	30	4,00	3,00
Морковь до 01.01	38	30	3,8	3,00
Лук репчатый	25,2	21,6	2,52	2,16
Репа	38,4	28,8	3,84	2,88
Капуста белокочанная свежая	27,6	21,6	2,76	2,16
Кабачки	32,4	21,6	3,24	2,16
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Соус ТК № 364	-	54	-	5,4
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Соль	1,2	1,2	0,120	0,120
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>180</b>	-	<b>18,00</b>

### Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,19	8,03	13,79	142,79

#### **Технология приготовления:**

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

Картофель и коренья 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

*Алифиев А.А.*

*[Handwritten signature]*

Директор



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 015

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ порционный**

Номер рецептуры: т/к № 15

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	100	100,0	10	10
<b>Выход: 100</b>				

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	14,00

**Технология приготовления:**

Огурцы вымыть, нарезать на порции.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Аккуратно укладывать на тарелку.

Утверждаю

*Александров С.А.*

*М.*



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				

Белки, г	2,72
Жиры, г	0,32
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	89,60

**Технология приготовления:**

Хлеб нарезают ломтиками.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Укладывают на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;
- Консистенция — мягкая, пористая.

Утверждаю

*Дмитриченко А.А.*

Директор



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК виноградный**

Номер рецептуры: **442**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок абрикосовый (для питания детей до 3-х лет)	200	200	20	20
<b>Выход: 200</b>				

Белки, г	0,60
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	32,60
Энергетическая ценность, ккал	136,00

**Технология приготовления:**

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7°С .

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Утверждаю

*Димитриенко М.А.*

Директор

