

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша жидкая молочная из гречневой крупы.*

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гречневая крупа (ядрица быстрорастваривающаяся)	40	40	4,000	4,000
Вода	30	30	3,000	3,000
Молоко	140	140	14,000	14,000
Сахар	6	6	0,600	0,600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
<i>Выход: с маслом или сахаром</i>	-	210	-	21,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 8,4	Ca (мг): 24,00
Жиры (г): 8,58	Mg (мг): 98,00
Углеводы (г): 29,20	Fe (мг): 3,20
Эн. ценность (ккал): 202,00	C (мг): -

#### Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,500	0,500
Вода	120	120	12,000	12,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Молоко	100	100	10,000	10,000
Выход:	-	200	-	20,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 6,4	Ca (мг): 158,67
Жиры (г): 2,8	Mg (мг): 29,33
Углеводы (г): 29,20	Fe (мг): 2,40
Эн. ценность (ккал): 155,20	C (мг): 1,47

#### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипячёное молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипячёного молока.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Лимон свежий	8	7	0,800	0,700
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15/7	-	20,000/1,500/0,700

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,53	Ca (мг): 15,33
Жиры (г): -	Mg (мг): 12,27
Углеводы (г): 9,87	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 41,60	C (мг): 2,13

#### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Предварительно промытый тёплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты, рубленные из птицы.*

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	68	28	6,800	2,800
Хлеб пшеничный	7	7	0,700	0,700
Молоко или вода	10	10	1,000	1,000
Внутренний жир	2	2	0,200	0,200
Сухари	4	4	0,400	0,400
Масса п\ф	-	48	-	4,800
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
Масса жареных котлет	-	40	-	4,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):11,67	Ca (мг): 17,6
Жиры (г):5,49	Mg (мг):10,4
Углеводы (г):5,40	Fe (мг):0,88
Эн. ценность (ккал):94,88	C (мг): 0,08

#### Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15	-	20,000/1,500

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,53	Ca (мг): 13,60
Жиры (г): -	Mg (мг): 11,73
Углеводы (г): 9,47	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 40,00	C (мг): 0,27

#### Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	114	86	11,400	8,600
Молоко	16	15	1,600	1,500
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Выход:	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,08	Ca (мг): 25,50
Жиры (г): 2,33	Mg (мг): 17,80
Углеводы (г): 12,75	Fe (мг): 0,57
Эн. ценность (ккал): 73,15	C (мг): 2,50

#### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипячёное молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлеты или биточки рыбные (треска).*

Номер рецептуры: 234.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мозильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	28	20	2,800	2,000
Из полуфабрикатов: треска	24	20	2,400	2,000
Из филе: треска	22	20	2,200	2,000
Хлеб пшеничный	6	6	600	600
Молоко или вода	8	8	800	800
Сухари	3	3	300	300
Масса полуфабриката	-	36	-	3,600
Масло растительное	3	3	300	300
Масса жареных изделий	-	31	-	3,100
Соус №330:				
Сметана	5	5	500	500
Мука пшеничная	1,4	1,4	140	140
Вода	14	14	1,400	1,400
Масса белого соуса	-	14	-	1,400
Выход:	-	19	-	1,900
Выход: с соусом	-	50	-	50,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):12,62
Жиры (г):2,25
Углеводы (г):4,68
Эн. ценность (ккал):65,18

Ca (мг):26,93
Mg (мг):13,06
Fe (мг):0,37
C (мг):0,21

#### Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус.

Соус: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлаждённую до 60-70С, вливают ¼ части горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипячённую сметану, соль и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет паровой.

Номер рецептуры: 215.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	1,4 шт.	64	-	6,400
Молоко	34	34	3,400	3,400
Масло сливочное	2,6	2,6	260	260
<i>Масса готового омлета</i>	-	68	-	6,800
Масло сливочное	6,8	6,8	680	680
<b>Выход</b>	-	75	-	7,500

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 16,05	Ca (мг): 61,58
Жиры (г): 11,29	Mg (мг): 10,36
Углеводы (г): 1,56	Fe (мг): 1,49
Эн. ценность (ккал): 140,00	C (мг): 0,14

#### Технология приготовления:

Сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, наливают на смазанный маслом противень из нержавеющей стали и варят на пару. При отпуске поливают сливочным маслом.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: жёлтый.

Вкус: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.



### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога.

Номер рецептуры: 223.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	70,5	69	7,050	6,900
Крупа манная	4,5	4,5	450	450
или мука пшеничная	6	6	600	600
Сахар	6	6	600	600
Яйцо	1/18 шт.	3	-	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Сухари	3	3	300	300
Сметана	3	3	300	300
Масса готовой запеканки	-	75	-	7,500
Выход	-	75	-	7,500

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 17,47	Ca (мг): 97,50
Жиры (г): 8,10	Mg (мг): 16,5
Углеводы (г): 15,07	Fe (мг): 0,67
Эн. ценность (ккал): 166,80	C (мг): 0,15

#### Технология приготовления:

Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку порционируют.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-жёлтый, на разрезе-белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный-творога.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	143	114	14,300	11,400
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Морковь	2,5	2	250	200
Лук репчатый	4,8	4	480	400
Томатное пюре	6	6	600	600
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	3	3	300	300
Мука пшеничная	1,2	1,2	120	120
Сахар	3	3	300	300
Перец чёрный горошком	0,002	0,002	0,2	0,2
Лавровый лист	0,006	0,006	0,6	0,6
Выход:	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,02	Ca (мг): 75,8
Жиры (г): 8,11	Mg (мг): 28,6
Углеводы (г): 22,14	Fe (мг): 2,3
Эн. ценность (ккал): 172,16	C (мг): 21,6

#### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с аромата, овощей.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные.

Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	35	35	3,500	3,500
<i>Масса отварных макарон</i>	-	97	-	9,700
Масло сливочное	3	3	300	300
<b>Выход:</b>	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,40	Са (мг):8,00
Жиры (г):10,00	Mg (мг):5,00
Углеводы (г):19,00	Fe (мг):0,50
Эн. ценность (ккал): 134,60	С (мг):-

#### Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Запеканка картофельная с мясом и маслом.*

Номер рецептуры: 284.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тумельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	1 порц Нетто, г	Брутто, кг	100 порц Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	94	69	9,400	6,900
Масло растительное	3,5	3,5	350	350
Масса готовых мясопродуктов	-	43,6	-	4,360
Картофель	133	100/96*	13,300	10,000/9,600*
Масса варёного протёртого картофеля	-	95	-	9,500
Лук репчатый	9	7	900	700
Масло сливочное	0,9	0,9	90	90
Масса пассированного лука	-	3,5	-	350
Масло растительное	1,8	1,8	180	180
Сухари	1,8	1,8	180	180
Масса полуфабриката	-	143	-	14,300
Масса запечённого блюда	-	122	-	12,200
Масло сливочное	2,8	2,8	280	280
<b>Выход: с маслом</b>	-	125	-	12,500

*\*В числителе-масса картофеля нетто, в знаменателе-масса варёного картофеля*

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):15,07
Жиры (г):7,34
Углеводы (г):17,18
Эн. ценность (ккал):162,42

Ca (мг):37,65
Mg (мг):29,21
Fe (мг):1,25
C (мг):0,62

#### Технология приготовления:

Подготовленное мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанную маслом и посыпанную сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделия-не растрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки-свойственный запечённому картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запечённому картофелю, фарша-мясу, умеренно солёный.

Запах: запечённого картофеля, мяса.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета (шницель) мясная натуральная рубленая.*

Номер рецептуры: 267.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	47,5	40,5	4,750	4,050
Вода	3,5	3,5	3,500	3,500
Яйца	2	2	200	200
Сухари	6	6	600	600
Масса полуфабриката	-	52	-	5,200
Масло растительное	3	3	300	300
Масса жареного шницеля	-	37,5	-	3,750
Масло сливочное	2,5	2,5	250	250
<b>Выход:</b>	-	40	-	40,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):9,00
Жиры (г):8,80
Углеводы (г):4,40
Эн. ценность (ккал):115,33

Ca (мг):17,26
Mg (мг):13,33
Fe (мг):0,93
C (мг):0,13

#### Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон на противне или сковороде, и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной.

Номер рецептуры: 304.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	36	36	3,600	3,600
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
<b>Выход:</b>	-	100	-	10,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,49
Жиры (г):3,96
Углеводы (г):24,44
Эн. ценность (ккал): 140,02

Ca (мг):1,74
Mg (мг):12,67
Fe (мг):0,35
C (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипячёной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из риса и пшена.*

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14	14	1,400	1,400
Крупа пшенная	19	19	1,900	1,900
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	65	65	6,500	6,500
Сахар	6	6	0,600	0,600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
<i>Выход: с маслом или сахаром</i>	-	210	-	21,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,40	Ca (мг):92.30
Жиры (г):9,30	Mg (мг):26,70
Углеводы (г):31,10	Fe (мг):1,30
Эн. ценность (ккал): 183,40	C (мг):1,90

#### Технология приготовления:

В кипящую воду высыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром или маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующий виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожки, печенные с яблоком.

Номер рецептуры: 409

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	24	24	2,400	2,400
Мука (на подпыл)	1	1	100	100
Маргарин столовый	1	1	100	100
Сахар	2,6	2,6	260	260
Яйца	-	3,3	-	330
Соль	0,3	0,3	30	30
Натрий (углекислый)	0,4	0,4	40	40
Кислота лимонная	0,4	0,4	40	40
Вода	9	9	90	90
<b>Масса теста</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>3,900</b>	<b>3,900</b>
Фарш №470	-	17	-	1,700
Яблоки свежие	19	16	1,900	1,600
Сахар	4,6	4,6	460	460
Жир (для смазки листов)	0,16	0,16	16	16
Яйца (для смазки пирожков)	1	1	100	100
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>50,000</b>

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,48	Са (мг):8,95
Жиры (г):1,63	Mg (мг):5,29
Углеводы (г):26,59	Fe (мг):0,74
Эн. ценность (ккал):129,20	C (мг):1,56

### Технология приготовления:

Маргарин разминают во взбивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде, соединяют с меланжем, хорошо перемешивают и небольшими порциями, помешивая, вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с натрием углекислым, и быстро (20-30 с) замешивают тесто (влажность 38%). Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш (25г), соединяют края лепешки и защипывают «веревочкой». Пирожки выкладывают на смазанный жиром лист, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240 С в течении 10-12 минут. Фарш – яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой.

Требования к качеству:

Внешний вид: пирожки в форме лодочки, поверхность защипана «веревочкой».

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, фарша.

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного теста.



### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые.*

Номер рецептуры: 278.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	18,5	14	1,800	1,400
или Свинина (котлетное мясо)	16	14	1,600	1,400
Хлеб пшеничный	3	3	300	300
Молоко или вода	6	6	600	600
Лук репчатый	9	7,5	900	750
Масло растительное	1,5	1,5	150	150
<i>Масса пассированного лука</i>	-	4	-	400
Мука пшеничная	1,5	1,5	150	150
<i>Масса полуфабриката</i>	-	26	-	2,600
Масло растительное	1,5	1,5	150	150
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	22	-	2,200
Соус № 331:				
Сметана	4,5	4,5	450	450
Мука пшеничная	1,35	1,35		135
Вода	13,5	13,5	1,350	1,350
Томатное пюре	1,8	1,8		180
<i>Выход:</i>	-	18	1,800	1,800
<i>Выход:</i>	-	40	-	40,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,76
Жиры (г):3,87
Углеводы (г):5,53
Эн. ценность (ккал):69,60

Ca (мг):16,06
Mg (мг):10,90
Fe (мг):1,50
C (мг):0,80

#### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зелёный лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей-коричневый, соус-светло-коричневый.

Вкус: тушёного мяса в соусе, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп.*

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тумельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50	5,000	5,000
или хлопья овсяные «Геркулес»	44	44	4,400	4,400
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	60	60	6,000	6,000
Сахар	6	6	0,600	0,600
<i>Масса каши</i>	-	200	-	20,000
<i>или масса каши из смеси круп или хлопьев</i>	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Варенье	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
<i>Выход: с маслом и сахаром</i>	-	220	-	22,000
<i>с маслом и вареньем</i>	-	220	-	22,000
<i>с маслом или сахаром или вареньем</i>	-	210	-	21,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 10,68	Ca (мг): 221,60
Жиры (г): 7,06	Mg (мг): 79,60
Углеводы (г): 36,96	Fe (мг): 2,10
Эн. ценность (ккал): 208,24	C (мг): 2,08

#### Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахара и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна-мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша рассыпчатая (гречневая).*

Номер рецептуры: 302.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
Масса каши	-	140	-	15,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
<b>Выход:</b>	-	150	-	15,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,93
Жиры (г):6,5
Углеводы (г):39,84
Эн. ценность (ккал): 231,86

Ca (мг):14,60
Mg (мг):140,00
Fe (мг):5,01
C (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость.

Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао - порошок	4	4	0,400	0,400
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	110	110	11,000	11,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Выход:	-	200	-	20,000

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):6,56	Са (мг):133,33
Жиры (г):1,34	Mg (мг):25,56
Углеводы (г):26,00	Fe (мг):2,00
Эн. ценность (ккал):125,11	C (мг):1,33

#### Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

### Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Птица (курица) отварная.*

Номер рецептуры: 288.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	104	72	10,400	7,200
или филе птицы охлаждённое	-	72	-	7,200
или бройлер-цыплёнок	91	64	9,100	6,400
или куриные окорочка	71	64	7,100	6,400
или индейка	94	69	9,400	6,900
Лук репчатый	2,5	2	0,250	0,200
Петрушка (корень)	1,5	1	0,150	0,100
Масса варёной птицы	-	50	-	5,000
Масло сливочное	5	5	0,500	0,500
<b>Выход:</b>	-	50	-	5,000
<b>с маслом сливочным</b>	-	55	-	5,500

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):21,67
Жиры (г):6,66
Углеводы (г):-
Эн. ценность (ккал): 103,33

Ca (мг):20
Mg (мг):10
Fe (мг):1
C (мг):-

#### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (филе и окорочок). Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуску отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

#### Требование к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый-ножки, белые-филе.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.