

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН «ЦУНТИНСКИЙ РАЙОН»**

**МКОУ «ЗЕХИДИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» имени Магомедова Б**.**Ш. 368412 РД, МР «Цунтинский район», с. Зехида Email** **Zehidi41@mail.ru**

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.:

ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

***Холодные блюда***

***Бутерброды и салаты***

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (п.6.29 СанПиН 2.4.5.249- 08).

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°C.

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 71,3 | 57 | 118,8 | 95 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,46 | 3,65 | 1,43 | 40,38 | 13,11 | 7,98 | 24,01 | 0,34 | 0,02 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 0,76 | 6,09 | 2,38 | 67,3 | 21,85 | 13,30 | 40,02 | 0,57 | 0,03 | 9,50 | 0,00 |

### Технология приготовления:

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 50,8 | 43,2 | 84,7 | 72 |
| Лук репчатый | 17,3 | 14,5 | 28,8 | 24,2 |
| масса бланшированногорепчатого лука | - | 13,8 | - | 23 |
| или лук зеленый | 17,3 | 13,8 | 28,8 | 23 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,68 | 3,71 | 2,83 | 47,46 | 10,55 | 10,67 | 19,73 | 0,50 | 0,04 | 12,25 | 0,00 |
| 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 | 17,58 | 17,79 | 32,88 | 0,84 | 0,06 | 20,42 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту помидоров

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

И ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 92

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 33,9 | 28,8 | 56,5 | 48 |
| Огурцы свежие | 26,3 | 21 | 43,8 | 35 |
| Лук репчатый | 9 | 7,6 | 15 | 12,6 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 7,2 | - | 12 |
| или лук зеленый | 9 | 7,2 | 15 | 12 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,59 | 3,69 | 2,24 | 44,52 | 11,21 | 9,76 | 20,77 | 0,44 | 0,03 | 10,06 | 0,00 |
| 100 | 0,98 | 6,15 | 3,73 | 74,20 | 18,68 | 16,26 | 34,61 | 0,74 | 0,05 | 16,76 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить, не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может, осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительном маслом.

*Консистенция:* помидоров и огурцов – упругая, лука - сочная

*Цвет:* помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

*Вкус:* свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах /

Под ред. В.Т.Лапшиной. –

М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 59,4 | 47,4 | 99 | 79 |
| Масса прогретой капусты | - | 42,6 | - | 71 |
| Лук зеленый | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| или морковь до 1 января | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января | 8 | 6 | 13,3 | 10 |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,19 | 51,54 | 26,80 | 7,90 | 14,83 | 0,32 | 0,01 | 20,97 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 8,65 | 85,90 | 44,67 | 13,16 | 24,71 | 0,54 | 0,02 | 34,95 | 0,00 |
| С морковью |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,10 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 19,47 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,40 | 37,37 | 15,16 | 27,61 | 0,51 | 0,03 | 32,45 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании . Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная *Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам *Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 101

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 73 | 571 | 121,6 | 951 |
| с 1 января | 78,1 | 571 | 130,1 | 951 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1 Масса отварной очищенной свеклы Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 21,09 | 12,54 | 24,58 | 0,80 | 0,01 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 1,43 | 6,09 | 8,36 | 93,9 | 35,15 | 20,90 | 40,97 | 1,33 | 0,02 | 9,50 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 107

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20,4 | 151 | 34 | 251 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 20,6 | 151 | 34,4 | 251 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,1 | 151 | 36,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 23,9 | 151 | 39,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 марта | 25,8 | 151 | 43 | 251 |
| Свекла до 1 января | 15,3 | 121 | 25,5 | 201 |
| \*\*\*с 1 января | 16,3 | 121 | 27,2 | 201 |
| Морковь до 1 января | 11,3 | 91 | 18,9 | 151 |
| \*\*\*с 1 января | 12,1 | 91 | 20,1 | 151 |
| Огурцы соленые2 | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 11,3 | 9 | 18,8 | 15 |
| или лук репчатый | 10,7 | 93 | 17,9 | 153 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1 Масса отварных очищенных овощей

2 С использованием огурцов консервированных без уксуса

3 Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком зеленым |
| 60 | 0,81 | 3,70 | 4,61 | 54,96 | 20,13 | 12,81 | 24,10 | 0,53 | 0,03 | 7,95 | 0,00 |
| 100 | 1,35 | 6,16 | 7,69 | 91,60 | 33,55 | 21,35 | 40,17 | 0,88 | 0,05 | 13,25 | 0,00 |
| С луком репчатым |
| 60 | 0,82 | 3,71 | 5,06 | 56,88 | 13,92 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 0,04 | 6,15 | 0,00 |
| 100 | 1,36 | 6,18 | 8,44 | 94,80 | 23,20 | 20,75 | 44,97 | 0,85 | 0,06 | 10,25 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда *Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда *Запах:* продуктов, входящих в состав блюда

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 103

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь свежая | 93,8 | 75 |
| Яблоки | 28,4 | 25 |
| Сахар | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 1,08 | 0,18 | 8,62 | 40,40 | 24,28 | 30,75 | 44,00 | 1,08 | 0,05 | 6,25 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* свойственный моркови и яблокам, с сахаром

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

К.: А.С.К., 2005, с. 31

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная | 115,7 | 81 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 100 | 1,58 | 4,99 | 7,66 | 83,20 | 41,60 | 14,2 | 30,60 | 0,58 | 0,02 | 25,00 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой**,** откидывают на сито.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +15 С.

#### Требования к качеству:

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

***Первые блюда***

В питании школьников приготавливаются горячие заправочные, молочные, пюрообразные и прозрачные супы. Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено)

– 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов +60…+65°C.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.71

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 40 | 32 | 50 | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,6 | 32 | 53,3 | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 20 | 16 | 25 | 20 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 21,3 | 16 | 26,7 | 20 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,9 | 16 | 28,6 | 20 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 24,6 | 16 | 30,8 | 20 |
| \*\*\*с 1 марта | 26,7 | 16 | 33,3 | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вы- ход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг.цен- ность,ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 1,45 | 3,93 | 100,20 | 82,00 | 35,50 | 21,00 | 42,58 | 0,95 | 0,04 | 8,23 | 0,00 |
| 250 | 1,81 | 4,91 | 125,25 | 102,50 | 44,38 | 26,25 | 53,23 | 1,19 | 0,05 | 10,29 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.79

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 30 | 24 | 37,5 | 30 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 32 | 24 | 40 | 30 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 34,3 | 24 | 42,9 | 30 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 37 | 24 | 46,2 | 30 |
| \*\*\*с 1 марта | 40 | 24 | 50 | 30 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Сметана | 10 | 10 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 1,40 | 3,91 | 6,79 | 67,80 | 34,66 | 17,8 | 38,1 | 0,64 | 0,05 | 14,77 | 0,00 |
| 250 | 1,75 | 4,89 | 8,49 | 84,75 | 43,33 | 22,25 | 47,63 | 0,80 | 0,06 | 18,46 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук,

картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный *Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 85

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 112,5 | 90 | 140,6 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 120 | 90 | 150 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 128,6 | 90 | 160,7 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 138,5 | 90 | 173 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 марта | 150 | 90 | 187,5 | 112,5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 1,87 | 2,26 | 13,31 | 81,00 | 20,68 | 24,90 | 61,44 | 0,94 | 0,11 | 9,6 | 0,00 |
| 250 | 2,34 | 2,83 | 16,64 | 101,25 | 25,85 | 31,13 | 76,80 | 1,18 | 0,14 | 12,00 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

#### Требования к качеству:

На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.86

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Крупа пшеничная, перловая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| или рис, пшено | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вы- ход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С пшеничной крупой |
| 200 | 2,14 | 2,24 | 13,71 | 83,60 | 20,88 | 22,80 | 66,12 | 1,04 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,68 | 2,80 | 17,14 | 104,50 | 26,10 | 28,50 | 82,65 | 1,30 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |
| С перловой крупой |
| 200 | 2,00 | 2,23 | 13,60 | 82,60 | 20,72 | 21,20 | 69,88 | 0,81 | 0,08 | 6,660 | 0,00 |
| 250 | 2,50 | 2,79 | 17,00 | 103,25 | 25,90 | 26,50 | 87,35 | 1,01 | 0,10 | 8,33 | 0,00 |
| С рисом |
| 200 | 1,58 | 2,19 | 11,66 | 72,60 | 18,44 | 20,00 | 50,04 | 0,71 | 0,08 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 1,98 | 2,74 | 14,58 | 90,75 | 23,05 | 25,00 | 62,55 | 0,89 | 0,10 | 8,25 | 0,00 |
| С пшеном |
| 200 | 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,20 | 19,20 | 21,32 | 53,36 | 0,77 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,18 | 2,84 | 14,29 | 91,50 | 24,00 | 26,65 | 66,70 | 0,96 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до

окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

*Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 87

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Горох | 16,2 | 16 | 20,3 | 20,3 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вы- ход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 4,39 | 4,22 | 13,06 | 107,8 | 30,46 | 28,24 | 69,74 | 1,62 | 0,18 | 4,65 | 0,00 |
| 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 38,08 | 35,30 | 87,18 | 2,03 | 0,23 | 5,81 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* светло-желтый (горчичный)

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 21,60 | 53,32 | 0,87 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 24,60 | 27,00 | 66,65 | 1,09 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП РИСОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

и томатной пастой (харчо)

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 86

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 32,4 | 31 | 24,3 | 22,2 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа рисовая | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Томатная паста (25%) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200/20 | 250/15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200/20 | 7,18 | 2,94 | 11,76 | 102,26 | 21,01 | 25,93 | 95,87 | 1,18 | 0,10 | 6,70 | 0,00 |
| 250/15 | 6,18 | 3,30 | 14,65 | 113,00 | 24,98 | 29,45 | 96,93 | 1,24 | 0,11 | 8,33 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый *Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАССОЛЬНИК ПЕТЕРБУРГСКИЙ Номер рецептуры: 197

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 83

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа перловая или рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С перловой крупой |
| 200 | 1,68 | 4,09 | 13,27 | 96,60 | 21,16 | 20,72 | 57,56 | 0,78 | 0,08 | 6,03 | 0,00 |
| 250 | 2,10 | 5,11 | 16,59 | 120,75 | 26,45 | 25,90 | 71,95 | 0,98 | 0,10 | 7,54 | 0,00 |
| С рисовой крупой |
| 200 | 1,60 | 4,09 | 13,54 | 97,40 | 19,96 | 21,12 | 50,64 | 0,75 | 0,08 | 6,03 | 0,00 |
| 250 | 2,00 | 5,11 | 16,93 | 121,75 | 24,95 | 26,40 | 63,30 | 0,94 | 0,10 | 7,54 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы м семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи - соломкой

*Консистенция:* овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

*Цвет:* жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:* продуктов, входящих в рассольник.

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

с ячневой крупой, с куриным мясом

Номер рецептуры: 201

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 85

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 36,7 | 32 | 64 | 55,8 |
| Капуста свежая | 30 | 24 | 37,5 | 30 |
| Картофель | 26,6 | 20 | 33,3 | 25 |
| Крупа ячневая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 170 | 170 | 212,5 | 212,5 |
| ВЫХОД: | 200/20 | 250/35 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200/20 | 4,79 | 6,03 | 12,42 | 118,62 | 32,07 | 5,42 | 34,98 | 0,30 | 0,06 | 0,03 | 1,02 |
| 250/35 | 5,99 | 7,54 | 15,53 | 148,28 | 40,09 | 6,78 | 43,73 | 0,38 | 0,08 | 0,04 | 1,28 |

#### Технология приготовления:

Крупу ячневую промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Суп можно отпускать со сметаной.

Птицу отваривают отдельно и при отпуске кладут в порционную тарелку.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа в виде разваренных зерен

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* золотистый

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом птицы

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| гречневая или пшено | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С рисовой крупой |
| 200 | 4,82 | 1,02 | 16,83 | 132,4 | 158,82 | 23,06 | 137,46 | 0,25 | 0,06 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,03 | 1,28 | 21,04 | 165,50 | 198,53 | 28,83 | 171,83 | 0,31 | 0,08 | 1,14 | 38,25 |
| С манной крупой |
| 200 | 5,21 | 5,08 | 16,42 | 132,20 | 160,14 | 19,60 | 130,04 | 0,25 | 0,07 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,51 | 6,35 | 20,53 | 165,25 | 200,18 | 24,50 | 162,55 | 0,31 | 0,09 | 1,14 | 38,25 |
| С кукурузной крупой |
| 200 | 4,97 | 5,10 | 16,50 | 131,80 | 161,68 | 28,90 | 154,66 | 0,55 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,21 | 6,38 | 20,63 | 164,75 | 202,10 | 36,13 | 193,33 | 0,69 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С гречневой крупой |
| 200 | 5,97 | 5,48 | 17,08 | 141,60 | 160,88 | 46,46 | 165,66 | 1,13 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,46 | 6,85 | 21,35 | 177,00 | 201,10 | 58,08 | 207,08 | 1,41 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |
| С пшеном |
| 200 | 5,80 | 5,48 | 18,57 | 146,80 | 161,92 | 29,62 | 155,78 | 0,54 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,25 | 6,85 | 23,21 | 183,50 | 202,40 | 37,03 | 194,73 | 0,68 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |

#### Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1

: 0,38

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:* супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый, молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ

ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С лапшой домашней № 118 |
| 200 | 6,05 | 5,60 | 18,25 | 147,60 | 164,74 | 24,10 | 144,28 | 0,53 | 0,09 | 0,91 | 39,20 |
| 250 | 7,56 | 7,00 | 22,81 | 184,50 | 205,93 | 30,13 | 180,35 | 0,66 | 0,11 | 1,14 | 49,00 |
| С вермишелью |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

#### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10- 12 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части распеределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая

*Цвет:* супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* умеренно сладковатый, молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

# Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий

*\* блюда из овощей и картофеля*

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 8.19 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

*\*блюда из круп*

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе

«Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виде при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и друге дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиНа 2.4.5.2409-08).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленные крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или

«Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 оС почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

*\*блюда из макаронных изделий*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали косков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже

+65°C.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла 10-20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке (п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08):

* 1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
	2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
	3. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.180

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 48 | 48 |
| Лук репчатый | 13,3 | 12 |
| Морковь до 1 января | 13,3 | 11 |
| \*\*\*с 1 января | 14,7 | 11 |
| Зеленый горошек | 16,5 | 11 |
| Томатное пюре | 10,6 | 10,6 |
| Масло сливочное | 5,6 | 5,6 |
| ВЫХОД: | 170 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 49,58 | 1,18 | 33,12 | 145,03 | 54,39 | 12,88 | 0,34 | 0,03 | 0,01 | 3,46 | 0,05 |

#### Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Массу прогревают и раздают.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:* светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

*Вкус:* умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ

(из смеси гречневой и пшенной круп)

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 199

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 11,5 | 11,5 |
| Пшено | 28 | 28 |
| Молоко | 140 | 140 |
| Изюм | 3,2 | 3 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 7 | 7 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| ВЫХОД: | 200/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200/5 | 10,44 | 11,11 | 41,30 | 307,00 | 158,6 | 86,70 | 257,3 | 2,75 | 0,26 | 1,20 | 81,00 |

#### Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

*Консистенция:* каша – вязкая, изюм – мягкий.

*Цвет:* светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 169

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 45 | 45 |
| Крупа манная | 30,8 | 30,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 6,24 | 6,10 | 19,70 | 158,64 | 192,17 | 23,52 | 156,05 | 0,30 | 0,08 | 1,09 | 36,72 |

#### Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке.

При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый, молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ,

МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| \*\*\*или гречневая | 37,5 | 37,5 | 50 | 50 |
| Вода или молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 160 | 210 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

#### Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:* свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

# Блюда из рыбы

## Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной. СанПин 2.4.1.2409-08 рекомендует следующие виды рыбы: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

На пищеблоки школ поступает рыба в замороженном виде. Ее размораживают на производственным столах или в воде при температуре не выше +12оС, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л (п.8.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Для варки пригодны все виды рыб. Варят рыбу целыми тушками или же порционными кусками. Для этого подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1-1,5 кг рекомендуется сначала пластовать. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на ¼ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п.

8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08).

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.252

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 132,4 | 98 | 165,5 | 122,5 |
| \*\*\*или треска | 128,9 | 98 | 161,2 | 122,5 |
| \*\*\*или судак | 127,1 | 98 | 158,9 | 122,5 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 3,75 |
| ВЫХОД: | 80 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Хек тихоокеанский |
| 80 | 14,03 | 1,90 | 0,25 | 74,00 | 13,50 | 10,40 | 137,60 | 0,57 | 0,07 | 0,28 | 6,00 |
| 100 | 17,54 | 2,38 | 0,31 | 92,50 | 16,88 | 13,00 | 172,00 | 0,71 | 0,09 | 0,35 | 7,50 |
| Треска |
| 80 | 13,52 | 0,52 | 0,25 | 60,00 | 11,40 | 9,00 | 120,50 | 0,41 | 0,05 | 0,45 | 6,00 |
| 100 | 16,90 | 0,65 | 0,31 | 75,00 | 14,25 | 11,25 | 150,63 | 0,51 | 0,06 | 0,56 | 7,50 |
| Судак |
| 80 | 15,54 | 0,95 | 0,25 | 72,0 | 15,60 | 7,50 | 131,9 | 0,41 | 0,04 | 1,13 | 6,00 |
| 100 | 19,43 | 1,19 | 0,31 | 90,00 | 19,50 | 9,38 | 164,88 | 0,51 | 0,05 | 1,41 | 7,50 |

#### Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* кусочки филе рыбы, сохранившие форму

*Консистенция:* мягкая, сочная, не дряблая

*Цвет:* от белого до серого

*Вкус:* рыбы в сочетании с луком, в меру соленый

*Запах:* припущенной рыбы с ароматом лука

# Блюда из мяса и птицы

## Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушенных и запеченных блюд.

В отварном виде приготавливают мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде приготавливают верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08:

* + - Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
		- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д.. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и

кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004, с. 345

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 86,9 | 79 | 139 | 126,4 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 160 | 128 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 170,7 | 128 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 183 | 128 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 197 | 128 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 213,3 | 128 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 19,2 | 16 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 8 | 8 |
| ВЫХОД: | 50/100 | 80/160 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50/100 | 17,21 | 4,67 | 13,72 | 165,63 | 19,44 | 41,06 | 210,63 | 2,52 | 0,13 | 5,61 | 15,00 |
| 80/160 | 27,53 | 7,47 | 21,95 | 265,00 | 31,10 | 65,70 | 337,00 | 4,03 | 0,21 | 8,97 | 24,00 |

#### Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

*Цвет:* мяса от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.268

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 139 | 102,6 | 158 | 116,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 18 | 15 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 80/75 | 100/75 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80/75 | 19,72 | 17,89 | 4,76 | 168,20 | 24,36 | 26,01 | 194,69 | 2,32 | 0,17 | 1,28 | 0,00 |
| 100/75 | 23,80 | 19,52 | 5,74 | 203,00 | 29,40 | 31,39 | 234,98 | 2,80 | 0,21 | 1,54 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре кар- тофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

#### Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 276

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто,г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 65 | 59 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | 80 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50 | 7,78 | 5,78 | 7,85 | 114,38 | 21,88 | 16,06 | 83,19 | 0,75 | 0,05 | 0,08 | 14,38 |
| 80 | 12,44 | 9,24 | 12,56 | 183,00 | 35,00 | 25,70 | 133,10 | 1,20 | 0,08 | 0,12 | 23,00 |
| 100 | 15,55 | 11,55 | 15,70 | 228,75 | 43,75 | 32,13 | 166,38 | 1,50 | 0,10 | 0,15 | 28,75 |

#### Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:* корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 281

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 42 | 38 | 56,1 | 51 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 19 | 16 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *71* | *-* | *95* |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| *Масса готовых тефтелей* | *-* | *60* | *-* | *80* |
| Соус сметанный с луком,№ 356 | - | 60 | - | 80 |
| ВЫХОД: | 60/60 | 80/80 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60/60 | 8,87 | 9,83 | 11,71 | 171,00 | 43,90 | 21,60 | 106,7 | 0,96 | 0,06 | 0,85 | 39,00 |
| 80/80 | 11,78 | 12,91 | 14,90 | 223,00 | 57,80 | 28,40 | 141,40 | 1,27 | 0,07 | 1,13 | 51,00 |

#### Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:* тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый *Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 296

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *80* | *-* | *100* |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20 | 16,3 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 | 16,3 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 13,8 | 11,3 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8,8 | 8,8 |
| Крупа рисовая | 46 | 46 | 57,5 | 57,5 |
| *Масса готового риса с**овощами* | *-* | *130* | *-* | *160* |
| ВЫХОД: | 210 | 260 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80/130 | 20,30 | 17,00 | 35,69 | 377,00 | 45,10 | 47,50 | 199,30 | 2,19 | 0,06 | 1,01 | 48,00 |
| 100/160 | 25,38 | 21,25 | 44,61 | 471,25 | 56,38 | 59,38 | 249,13 | 2,74 | 0,08 | 1,26 | 60,00 |

#### Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого *Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

# Гарниры

## Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08): пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашеные, отварные, припущенные овощи.

Согласно п.п. 8.12, 8.17-8.19, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

* + - Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
		- Не допускается предварительное замачивание овощей.
		- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
		- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.
		- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать сливочное масло, в некоторых случаях – растительное масло.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 315

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| КРУПА гречневая | 60,6 | 60,6 | 72,2 | 72,2 | 80,8 | 80,8 |
| \*\*\* или ячневая | 48,5 | 48,5 | 58,2 | 58,2 | 64,6 | 64,6 |
| \*\*\* или пшеничная | 58,2 | 58,2 | 51,8 | 51,8 | 77,6 | 77,6 |
| \*\*\*или пшено |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод ы, г | Энерг. ценность ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| гречневая |
| 150 | 7,46 | 5,61 | 35,84 | 230,45 | 12,98 | 67,50 | 208,5 | 3,95 | 0,18 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 8,95 | 6,73 | 43,00 | 276,53 | 15,57 | 81,00 | 250,2 | 4,73 | 0,22 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 9,94 | 7,48 | 47,78 | 307,26 | 17,30 | 90,00 | 278,0 | 5,26 | 0,24 | 0,00 | 0,02 |
| ячневая |
| 150 | 4,79 | 4,26 | 30,83 | 187,02 | 39,14 | 0,02 | 168,0 | 0,83 | 0,09 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 5,74 | 5,11 | 36,99 | 224,42 | 46,96 | 0,02 | 201,6 | 0,99 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 6,38 | 5,68 | 41,10 | 249,36 | 52,18 | 0,02 | 224,0 | 1,10 | 0,12 | 0,00 | 0,02 |
| пшеничная |
| 150 | 6,60 | 4,38 | 35,27 | 213,71 | 1,22 | 0,03 | 162,0 | 2,43 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 7,92 | 5,26 | 42,32 | 256,45 | 1,46 | 0,04 | 194,4 | 2,92 | 0,13 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 8,80 | 5,84 | 47,02 | 284,94 | 1,62 | 0,04 | 216,0 | 3,24 | 0,14 | 0,00 | 0,02 |
| пшенная |
| 150 | 6,60 | 5,72 | 37,88 | 229,50 | 16,64 | 47,34 | 134,43 | 1,55 | 0,17 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 7,92 | 6,86 | 45,45 | 275,40 | 19,96 | 56,81 | 161,32 | 1,85 | 0,20 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 8,80 | 7,62 | 50,50 | 306,00 | 22,18 | 63,12 | 179,24 | 2,06 | 0,22 | 0,00 | 28,00 |

#### Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:* каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 317

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 61,2 | 61,2 | 68 | 68 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод ы, г | Энерг. ценность ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 4,86 | 21,12 | 37,17 | 1,11 | 0,06 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 5,83 | 25,34 | 44,60 | 1,33 | 0,07 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 7,36 | 6,02 | 35,26 | 224,60 | 6,48 | 28,16 | 49,56 | 1,48 | 0,08 | 0,00 | 28,00 |

#### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:* светло-кремовый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий с маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто,г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г | Брутто,г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 160,4 | 128,3 | 192,4 | 153,9 | 213,8 | 171 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 171 | 128,3 | 205,2 | 153,9 | 228 | 171 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 183,3 | 128,3 | 219,9 | 153,9 | 244,3 | 171 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 197,4 | 128,3 | 236,8 | 153,9 | 263,1 | 171 |
| \*\*\*с 1 марта | 214 | 128,3 | 256,5 | 153,9 | 285 | 171 |
| Молоко | 23,7 | 22,5\* | 28,4 | 27\* | 31,6 | 30\* |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | 180 | 200 |

\*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г. Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод ы, г | Энерг. ценность ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,06 | 4,80 | 20,45 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,14 | 18,17 | 25,50 |
| 180 | 3,67 | 5,76 | 24,53 | 164,70 | 44,37 | 33,30 | 103,91 | 1,21 | 0,16 | 21,80 | 30,60 |
| 200 | 4,08 | 6,40 | 27,26 | 183,00 | 49,30 | 37,00 | 115,46 | 1,34 | 0,18 | 24,22 | 34,00 |

#### Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

*Цвет:* белый с кремовым оттенком без темных включений.

*Вкус:* слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

.

**Технологическая карта кулинарного блюда №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕНАЯ Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и

кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010, с. 315

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежаябелокочанная | 214 | 171,9 | 258 | 206,3 | 286,6 | 229,2 |
| \*\*\*или квашеная | 214,4 | 150 | 257,2 | 180 | 285,8 | 200 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| Морковь до 1 января | 3,8 | 3 | 4,5 | 3,6 | 5 | 4 |
| \*\*\*с 1 января | 3,9 | 3 | 4,7 | 3,6 | 5,2 | 4 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 8,6 | 7,2 | 9,6 | 8 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 10,8 | 10,8 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 150 | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод ы, г | Энерг. ценность ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 2,78 | 6,48 | 34,52 | 213,53 | 21,96 | 43,99 | 119,59 | 1,73 | 0,23 | 31,50 | 31,50 |
| 180 | 3,33 | 7,77 | 41,42 | 256,23 | 26,35 | 52,79 | 143,51 | 2,08 | 0,28 | 37,80 | 37,80 |
| 200 | 3,70 | 8,64 | 46,03 | 284,70 | 29,28 | 58,65 | 159,45 | 2,31 | 0,31 | 42,00 | 42,00 |

#### Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.

За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* смесь тушеной 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, умеренно соленый, кисло- сладкий

*Запах:* тушеной капусты, томата и овощей

# Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют в детском питании лимонную кислоту, какао.

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промываю проточной водой.

Компоты приготовляют из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели приготавливают из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда. Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши | 45,4 | 40 |
| Вода | 172 | 172 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,20 | 22,30 | 110,00 | 12,00 | 0,00 | 2,4 | 0,80 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:* от светло-желтого до светло-розового

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 372

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 |
| Вода | 200 | 200 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,04 | 0,00 | 24,76 | 94,20 | 6,40 | 0,00 | 3,6 | 0,18 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 398

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1 | 1 |
| Сахар | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

#### Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 75С.

#### Требования к качеству:

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

*Консистенция:* жидкая *Цвет:* золотисто-коричневый *Вкус:* сладкий, чуть терпкий *Запах:* соответственный чаю