

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (яблоко, банан, груша)

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	150	150	15	15
Груша	150	150	15	15
Банан	150	150	15	15
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Яблоко свежее

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	24
Жиры (г):	0,6	Mg (мг):	13,5
Углеводы (г):	14,7	Fe (мг):	3,3
Эн.ценность (ккал):	70,3	C (мг):	15

Груша свежая

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	17,5
Жиры (г):	0,46	Mg (мг):	18
Углеводы (г):	14,7	Fe (мг):	3,46
Эн.ценность (ккал):	68,26	C (мг):	7,5

Банан свежий

Белки (г):	2,26	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0,76	Mg (мг):	63
Углеводы (г):	28,5	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	141,76	C (мг):	15

Технология приготовления.

Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству.

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №210.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный.

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, шт.	Нетто, г	Брутто, шт.	Нетто, кг
Яйца	2,4 шт.	96	200 шт.	8
Молоко	36	36	3	3
Масса омлетной смеси		132		11
Масло сливочное	4,8	4,8	0,6	0,6
Масса омлета		140		13
Масло сливочное	13.2	13,2	1	1
Выход		140		14

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,42	Ca (мг):	89,2
Жиры (г):	23,8	Mg (мг):	18,74
Углеводы (г):	2,24	Fe (мг):	2,6
Эн.ценность (ккал):	240	C (мг):	0,28

Технология приготовления.

Приготовление омлетной смеси. Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке 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:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко и соль. Омлетную смесь выливают на смазанный противень слоем не более 2,5-3 см.

Омлет запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С не менее 8-10 минут полностью пропекая.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена. но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто- желтоватый.

Вкус:: свежих печеных яиц.

Запах: свежих запеченных яиц.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 375

Наименование **кулинарного** **изделия** **(блюда):** **Чай-заварка**

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,051
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход		50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,1	Ca (мг):	4,905
Жиры (г):	0,026	Mg (мг):	2,2
Углеводы (г):	0,02	Fe (мг):	0,41
Эн.ценность (ккал):	0,7	C (мг):	0,05

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком до необходимого объема. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто- коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 378

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай– заварка т.к. №375 (№ рец.375)	50	50	5	5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Молоко	51	50	5,1	5
Вода	100	100	10	10
Выход		150/50/15		15/5/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,52
Жиры (г):	1,35
Углеводы (г):	15,9
Эн.ценность (ккал):	81

Ca (мг):	126,6
Mg (мг):	15,4
Fe (мг):	0,41
C (мг):	1,33

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпают чай на определённое количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма емкости (кастрюли), настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипяток. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато- белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато- белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай –заварка- технологическая карта № 375	50	50	5	5
Сахар	15	15	1.5	1.5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15	15
Выход		200/15/7		20/1,5/0,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,13	Ca (мг):	14,2
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	2,4
Углеводы (г):	15,2	Fe (мг):	0,36
Эн.ценность (ккал):	62	C (мг):	2,83

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпать чай на определенное количество порций заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма емкости (кастрюли), настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипяток до необходимого количества объёма. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

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

Требования к качеству.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	16	15	1,6	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	0,3	0,3
Выход:	—	50	—	5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	139,2
Жиры (г):	8,3	Mg (мг):	9,45
Углеводы (г):	14,83	Fe (мг):	0,49
Эн.ценность (ккал):	157	C (мг):	0,11

Технология приготовления.

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра и кусочек масла.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеб, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы и кусочек масла

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная (пшенная)

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшенная	40	40	4	4
Вода	70	70	7	7
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	06
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,51	Ca (мг):	138,1
Жиры (г):	11,72	Mg (мг):	47,6
Углеводы (г):	37,05	Fe (мг):	1,23
Эн.ценность (ккал):	285	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом

Требования к качеству.

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: желтый.

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

Запах: соответствует виду пшена в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 379

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток**
Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,17	Ca (мг):	125,78
Жиры (г):	2,68	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	15,9	Fe (мг):	0,13
Эн.ценность (ккал):	100,6	C (мг):	1,3

Технология приготовления.

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

Требования к качеству.

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: цвет светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком.**

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08	Ca (мг):	152,22
Жиры (г):	3,54	Mg (мг):	21,34
Углеводы (г):	17,58	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	118,6	C (мг):	1,59

Технология приготовления:

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

Требования к качеству.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша ; жидкая молочная
(овсяная, рисовая, ячневая)

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа овсяная	40	40	4,0	4,0
Или ячневая	44	44	4,4	4,4
Вода	70	70	0,7	0,7
Или крупа рисовая	31	31	3,1	3,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход с маслом		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша овсяная жидкая молочная с маслом

Белки (г):	7,82	Ca (мг):	152,76
Жиры (г):	12,83	Mg (мг):	60,66
Углеводы (г):	34,27	Fe (мг):	1,71
Эн.ценность (ккал):	285	C (мг):	1,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша ячневая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	7,31	Ca (мг):	162,26
Жиры (г):	10,98	Mg (мг):	36,51
Углеводы (г):	39,2	Fe (мг):	0,94
Эн.ценность (ккал):	286	C (мг):	1,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша рисовая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	5,1	Ca (мг):	130,09
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	30,12
Углеводы (г):	33,42	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным

маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 183

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

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гречневая крупа (ядрица быстрорастваривающаяся)	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14	14
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход с маслом		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша гречневая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	9,09	Ca (мг):	183,58
Жиры (г):	12,99	Mg (мг):	99,23
Углеводы (г):	35,18	Fe (мг):	2,87
Эн.ценность (ккал):	295	C (мг):	1,64

Технология приготовления.

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: свойственный виду каши.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №182

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная (рисовая).

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	31	31	3,1	3,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,1	Ca (мг):	130,09
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	30,12
Углеводы (г):	33,42	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181

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

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	31	31	3,1	3,1
Молоко	100	100	10	10
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,11	Ca (мг):	133,77
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	20,30
Углеводы (г):	32,38	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.