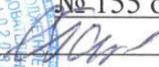


Приложение № 2 к приказу
«Об организации горячего питания
в школе-интернате на 2023-2024 учебный год»
№ 155 от 01.09.2023 г.
Утверждаю:  Е.С.Гармаева



Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Борщ

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		5		500
Лук репчатый		4		400
Свекла		10		1000
Картофель		70		7000
Капуста свежая		60		6000
Мясо говядина		20		2000
Масло раст.		3		300
Соль		2		200
Томат - паста		4		400
Вода		120		12000
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,42	9,4	7,58	142,67

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный кубиками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатную пасту.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

На поверхности борща блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Суп молочный

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия		30		3000
Соль		2		200
Молоко		60		6000
Масло сливочное		5		500
Сахар		1		100
Вода		150		15000
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,43	3,14	18,35	110,75

Технология приготовления:

В кипящую подсоленную воду закладываем макаронные изделия, доводят до кипения.. Варят 15 – 20 минут. Добавляем молоко, масло, доводим до кипения
Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Щи

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		5		500
Лук репчатый		5		500
Картофель		80		8000
Капуста свежая		60		6000
Мясо говядина		20		2000
Масло раст.		3		300
Соль		2		200
Томат – паста		4		400
Вода		120		12000
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,25	13,44	11,59	192,24

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный кубиками картофель. Варят 10 – 15 минут. Затем добавляем пассерованные овощи с томатной пастой.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Цвет жидкой части от ярко – до темно – оранжевого. Вкус кисловатый. Приятный запах припущенного лука.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Суп с лапшой

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь		4		400
Лук репчатый		5		500
Картофель		80		8000
Макаронные изделия		20		2000
Мясо говядина		20		2000
Масло раст.		3		300
Соль		2		200
Томат – паста		3		300
Вода		120		12000
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,06	9,57	17,66	184,57

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладываем мясо, доводят до кипения. Далее закладываем картофель и доводим до кипения, затем добавляем макаронные изделия. Варим 10 – 15 минут. Затем добавляем пассерованные овощи с томатной пастой.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Бульон прозрачный янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Консистенция лапши и овощей мягкая.

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: Суп гороховый с мясом

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина		20		2000
Горох		20		2000
Картофель		80		8000
Морковь		5		500
Лук репчатый		5		500
Масло растительное		3		300
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
10,52	9,54	19,28	204,85

Технология приготовления:

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

Температура подачи 75 *С.

Требования к качеству:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Технологическая карта № 6**Наименование блюда:** Рассольник с мясом**Номер рецептуры:** 197**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Сезон:** летний**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		80		8000
Мясо		20		2000
Морковь		5		500
Лук репчатый		5		500
Огурцы соленые		10		1000
Крупа перловая		10		1000
Масло растительное		3		300
Томат - паста		4		400
Соль		2		200
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,6	9,6	16,76	179,35

Технология приготовления: закладывают мясо, доводят до кипения. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель. Добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи и доводят до кипения.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: огурцы, морковь нарезаны соломкой, картофель брусочками. Цвет зеленовато – оливковый разных оттенков. Вкус в меру солоновато – кисловатый, характерный для компонентов предусмотренных рецептурой.

Технологическая карта № 7

Наименование блюда: Суп с крупой

Номер рецептуры: 220

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина		20		2000
Крупа		20		2000
Картофель		80		8000
Морковь		5		500
Лук репчатый		5		500
Масло растительное		3		300
Выход:		250		25000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
8,75	3	12,5	110,8

Технология приготовления:

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Крупу перебирают, моют. Подготовленную крупу кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

Температура подачи 75 *С.

Требования к качеству:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Бульон немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах пассерованных овощей.

Технологическая карта № 8__**Наименование блюда:** Котлета мясная**Номер рецептуры:** 609**Наименование сборника рецептов:** сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина		100		10000
Лук репчатый		10		100
Хлеб		10		100
Масло растит.		5		500
Крупа манная		4		400
Мука		3		300
Соль		2		200
Выход:		110		11000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,63	2,89	5,54	73,23

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с луком, добавляют соль, хлеб, муку, крупу манную. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

Технологическая карта № 9**Наименование блюда:** тефтели**Номер рецептуры:** 618**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина		100		10000
Лук репчатый		10		1000
Морковь		5		500
Рис		5		500
Масло растит.		3		300
Крупа манная		1		1
Мука		3		300
Соль		2		2
Выход:		110		11000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,63	2,89	5,54	73,23

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с луком, добавляют соль, рис, варенный до полуготовности, муку, крупу манную. Все тщательно перемешивают. Из массы формируют тефтели. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

Технологическая карта № 10 _____

Наименование блюда: Котлета рыбная

Номер рецептуры: 510

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе		90		9000
Лук репчатый		10		1000
Масло растит.		5		500
Хлеб		10		1000
Крупа манная		3		300
соль		2		200
Выход:		110		11000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
17,1	8,6	7,9	175,43

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют хлеб, крупу манную и соль. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы

Технологическая карта № 11**Наименование блюда:** Рыба жаренная**Номер рецептуры:** 608**Наименование сборника рецептов:** сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба горбуша		100		10000
Морковь		4		400
Лук репчатый		5		500
Томатная паста		4		400
Масло растительное		5		500
Выход:		110		11000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
17,1	8,6	7,9	175,43

Технология приготовления:

Рыбу чистят и нарезают на кусочки (по одному куску на порцию), укладывают в смазанный маслом на противень: слой рыбы, слой овощей и т. д. Овощи, нарезанные соломкой, заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют томат – пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. Рыбу отпускают с соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло – оранжевый, на разрезе – белый. Аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томата – пасты

Технологическая карта № 12**Наименование блюда:** гуляш из говядины**Номер рецептуры:** 591**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе говядины		60		6000
Масло растительное		3		300
Лук репчатый		4		400
Морковь		5		500
Томатная паста		3		300
Соль		2		200
Выход:		70		7000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
9,3	8	0	108

Технология приготовления: Филе говядины разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой и заправляют мукой. Филе говядины и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения тушат 5-7 минут.. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: филе говядины равномерно распределено, не подгорело.

Консистенция: филе говядины - мягкая.. Цвет: филе говядины серый, цвет овощей от светло до темно-оранжевого.

Технологическая карта № 13**Наименование блюда:** поджарка**Номер рецептуры:** 562**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе говядины		60		6000
Масло растительное		3		300
Лук репчатый		10		1000
Морковь		10		1000
Томатная паста		4		400
Соль		1		100
Выход:		100		10000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19,41	12,59	2,15	201

Технология приготовления: Филе говядины разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают брусочками по 20-30г. Посыпают солью и жарят до готовности. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Затем добавляют мелко нашинкованный, пассерованный репчатый лук, морковь, томатную пасту и жарят 2-3 минуты.

Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: филе говядины равномерно распределено, не подгорело.

Консистенция: филе говядины - мягкая. Цвет овощей соответствует компонентам, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 14**Наименование блюда:** Плов**Номер рецептуры:** 601**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядины		60		6000
Крупа рисовая		60		6000
Масло растительное		5		500
Лук репчатый		5		500
Морковь		5		500
Томатная паста		4		400
Соль		2		200
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
20,32	23,34	53,45	503,22

Технология приготовления: Мясо говядины разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят на плиту на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с рисом и овощами. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: Мясо говядины равномерно распределено, не подгорело, рис рассыпчатый.

Консистенция: мясо говядины - мягкая, риса - мягкая. Цвет: мясо говядины серый, риса и овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

Технологическая карта № 15**Наименование блюда:** Картофель тушеный с мясом**Номер рецептуры:** 1114**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Сезон:** летний**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		150		15000
Морковь		5		500
Лук репчатый		5		500
Масло раст.		3		300
Мясо говядина		5		500
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
11,69	0,6	24,45	138,1

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

Технологическая карта № 16**Наименование блюда:** Капуста тушеная с мясом**Номер рецептуры:** 708**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Сезон:** летний**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста		200		20000
Морковь		10		1000
Лук репчатый		10		1000
Масло раст.		5		500
Мясо говядина		60		6000
Томатная паста		4		400
Соль		2		200
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
13,11	26,1	15,91	238,74

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, промывают в проточной воде. Нашинкованную соломкой свежую капусту закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В капусту добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

Технологическая карта № 17**Наименование блюда:** Колбаса отварная**Номер рецептуры:** 536**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбаса докторская		50		5000
Выход:		50		5000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,4	8	16,4	86

Технология приготовления: С колбас удаляют концы оболочек. Очищенную колбасу нарезают под прямым углом по 1 кусочку на порцию опускают в кипящую воду и варят 5 минут. Хранят до момента реализации на плите в горячей воде. Температура отпуска блюда 65°C. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Технологическая карта № 18**Наименование блюда:** Сосиски отварные**Номер рецептуры:** 536**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски молочные		50		5000
Выход:		50		5000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,13	6,83	7,5	110,07

Технология приготовления: Сосиски промывают. Опускают в кипящую воду и варят 5 минут.

Технологическая карта № 19**Наименование блюда:** Овощное рагу**Номер рецептуры:** 321**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		100		10000
Капуста		100		10000
Мясо говядина		50		5000
Вода		50		5000
Масло растительное		3		300
Соль		1		100
Томатная паста		4		400
Морковь		10		1000
Лук репчатый		5		500
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15,2	14,4	7,6	215,2

Технология приготовления: Нарезанные кубиками картофель слегка обжаривают, лук пассеруют, капусту нарезают шашками, припускают. Затем картофель и капусту соединяют с пассерованным луком, тушат 20-25 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тащеного мяса и овощей.

Технологическая карта № 20**Наименование блюда:** Жаркое по домашнему**Номер рецептуры:** 590**Наименование сборника рецептов:** сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		200		20000
Мясо говядина		50		5000
Вода		50		5000
Масло растительное		3		300
Соль		1		100
Томатная паста		4		400
Морковь		10		1000
Лук репчатый		10		1000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
10,6	15	21,8	266,8

Технология приготовления: Мясо нарезают на куски. Картофель и лук дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренные мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют томатную пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тащеного мяса и овощей.

Технологическая карта № 21**Наименование блюда:** Макароны отварные**Номер рецептуры:** 688**Наименование сборника рецептов:** сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия		60		6000
Вода		300		30000
Масло сливочное		10		1000
Соль		2		200
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
5,79	5,94	37,02	224,67

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.

Технологическая карта № 22**Наименование блюда:** Картофельное пюре**Номер рецептуры:** 694**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель		150		15000
Молоко		20		2000
Масло сливочное		10		1000
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,24	4,95	22,05	112,1

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Технологическая карта № 23**Наименование блюда:** гречка отварная**Номер рецептуры:** 378**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода		120		12000
Крупа гречневая		50		5000
Масло сливочное		10		1000
Соль		2		200
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,82	8,82	37,43	251,02

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

Технологическая карта № 24**Наименование блюда:** Перловка отварная**Номер рецептуры:** 378**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая		50		5000
Вода		300		30000
Масло сливочное		10		1000
Соль		2		200
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,67	7,33	32,36	206,02

Технология приготовления: подготовленную перловую крупу кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении до готовности. Готовую крупу заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

Технологическая карта № 25

Наименование блюда: рис отварной

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая		60		6000
Масло сливочное		10		1000
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
3,67	9,34	36,71	236,39

Технология приготовления: подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

Технологическая карта № 26

Наименование блюда: Каша манная

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная		20		2000
Молоко		50		5000
Сахар		10		1000
Масло сливочное		10		1000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,39	9,18	44,32	286,25

Технология приготовления: Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

Технологическая карта № 27

Наименование блюда: Каша рисовая

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая		40		4000
Вода		120		12000
Молоко		20		2000
Сахар		10		1000
Масло сливочное		10		1000
Соль		1		100
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
4,61	6,97	34,05	209,3

Технология приготовления: Рисовую крупу промывают. Засыпают в кипящую воду и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют молоко, сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

Технологическая карта № 28

Наименование блюда: Каша пшенная

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено		30		3000
Вода		150		15000
Молоко		20		2000
Сахар		10		1000
Масло сливочное		10		1000
Соль		1		100
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,57	10,39	46,23	309,4

Технология приготовления: Пшенку промывают и замачивают за день до приготовления. Засыпают в кипящую воду и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют молоко, сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

Технологическая карта № 29**Наименование блюда:** Каша геркулесовая**Номер рецептуры:** 384**Наименование сборника рецептов:** сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес		30		3000
Вода		120		12000
Молоко		20		2000
Сахар		10		1000
Масло сливочное		10		1000
Соль		1		100
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
7,41	10,20	38,33	275,15

Технология приготовления: Геркулес промывают. Засыпают в кипящую воду и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют молоко, сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

Технологическая карта № 30

Наименование блюда: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный байховый		1		100
Сахара - песок		10		1000
Вода		200		20000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,2	0	0,4	56

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.

Технологическая карта № 31

Наименование блюда: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
вода		200		20000
сухофрукты		20		2000
Сахара - песок		15		1500
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,06	0	21,64	89,86

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

Технологическая карта № 32

Наименование блюда: Чай с молоком

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный байховый		1		100
Молоко		25		2500
Вода		170		17000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,46	1,61	2,43	30,43

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.

Технологическая карта № 33**Наименование блюда:** Кисель из концентрата плодового или ягодного.**Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя		28		2800
Вода		200		20000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,05	0	15,77	53,72

Технология приготовления: концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. В полученную смесь вливают кипяток, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 С.

Требования к качеству: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Технологическая карта № 34**Наименование блюда:** Какао с молоком сгущенным**Номер рецептуры:** 960**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок		2		200
Вода		170		17000
Молоко сгущенное		25		2500
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
6,91	6,98	40,35	253,89

Технология приготовления: Какао кладут в посуду, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченую воду, затем добавляют молоко сгущенное и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Технологическая карта № 35**Наименование блюда:** Винегрет овощной**Номер рецептуры:** 100**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла		20		2000
Картофель		40		4000
Капуста		40		4000
Лук репчатый		10		1000
Морковь		10		1000
Зеленый горошек		10		1000
Растительное масло		5		500
Соль		1		100
Выход:		100		10000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
1,37	10,14	7,36	128,72

Технология приготовления: Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь нарезают мелкими ломтиками. Репчатый лук мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет добавляют зеленый горошек.

Требования к качеству: Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 36**Наименование блюда:** Салат из квашенной капусты**Номер рецептуры:****Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**Возрастная категория:** с 7 лет и старше

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста		70		7000
Лук репчатый		10		1000
Морковь		10		1000
Зеленый горошек		10		1000
Растительное масло		5		500
Соль		1		100
Выход:		100		10000

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,2	0,1	10,1	46

Технология приготовления: Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Капусту соединяют с горошком консервированным, заправляют маслом растительным и солью.

Требования к качеству: Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: капусты – хрустящая, горошка – мягкая, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.