ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Огурец соленый(консерв.)	20	13				
Картофель	83	60				
морковь	14	11				
Лук зеленый	14	11				
Или лук репчатый	13	11				
Масло растительное	5	5				
ВЫХОД		100	1,7	5,3	10,5	96

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,04	13,1	19	0,7

Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь отваривают, очищают от кожицы.

Лук репчатый и варенные очищенные овощи нарезают мелкими ломтиками.

Огурцы соленые очищают и нарезают ломтиками, добавляют картофель и морковь заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус :свойственный входящим продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	63,9	50				
Зеленый горошек консервированный	38,5	25				
Яблоки	25,7	18				
Лук репчатый	6	5				
Масло растительное	6	6				
ВЫХОД		100	1,7	6,3	7,3	93

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,03	5,7	28	1,2

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают от кожицы и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанные соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, прогретый зеленый горошек. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура выдачи от 10 до 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус :умеренно моленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Запах: свеклы, яблок, лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	121	95				
Масло растительное	5	5				
ВЫХОД		100	1,5	5,5	8,4	89

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,02	0,04	5,7	33	1,3

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают от кожицы и измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют растительным маслом.

Температура выдачи 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельченная.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус : в меру соленый.

Запах: свойственный свекле.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	93	74				
Огурец соленый(консерв.)	25	20				
Масло растительное	10	10				
ВЫХОД		100	1,2	10,4	6,5	124

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,01	0,03	5,5	32	1,1

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, очищают от кожицы и нарезают мелкой соломкой и заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожуры, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

Температура выдачи 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка овощей аккуратная, форма сохранена.

Консистенция: свеклы- мягкая, огурцов-слегка хрустящие.

Цвет: овощей соответствует естественному виду.

Вкус :слабокислый, в меру соленый.

Запах: соответствующий виду продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Морковь	70	56				
Зеленый горошек	62	40				
Масло растительное	10	10				
ВЫХОД		100	1,9	10,1	5,9	122

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,05	4,6	22	0,6

Технология приготовления:

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, нарезают мелкими кубиками, припускают, охлаждают.

Зеленый горошек доводят до кипения в собственном соку и охлаждают.

Смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: моркови и зеленого горошка.

Вкус : свойственный овощам.

Запах: свойственный моркови и зеленому горошку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	76	61				
Морковь	38	30				
Масло растительное	10	10				
ВЫХОД		100	1,3	10,3	7,1	127

Химический состав

Витамины, мг		Минеральные в-ва, мг		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,03	0,04	5,1	30	1,0

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, очищают от кожицы. Сырую морковь чистят, ошпаривают. Подготовленные овощи по отдельности натирают на терке или шинкуют тонкой соломкой. Свеклу заправляют отдельно от моркови растительным маслом. Затем все соединяют, добавляют соль. Хорошо перемешивают.

Температура подачи 14 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, цвет моркови не закрашен свеклой.

Консистенция: овощи мягкие.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус :свойственный входящим продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100516

САЛАТ «ОСЕННИЙ»

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Сборник технологических рецептур

под общей редакцией Могильного М.П., Титульян В.А. Издание от 2011 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	42,8	30				
Лук репчатый	3,6	3				
Свекла	24	18				
Морковь	15	12				
Масло растительное	3	3				
ВЫХОД		60	1,06	3,15	7,5	63

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**

Технология приготовления:

Картофель, свеклу отваривают. Вареные охлажденные овощи картофель и свеклу, нарезают кубиками, морковь нарезают соломкой, лук шинкуют и ошпаривают. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль, растительное масло и перемешивают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и свекла нарезаны кубиками, морковь нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус :свойственный овощам и растительному маслу.

Запах: овощей и растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	34,7	25				
Кукуруза консервированная	41,6	25				
Морковь	31,4	25				
Огурец свежий	25	20				
Масло растительное	6	6				
ВЫХОД		100	3,1	6,9	21,9	162

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,09	0,06	10,2	20	1,3

Технология приготовления: Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную в собственном соку, затем отвар сливают и заправляют салат растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, морковь нарезаны кубиками, огурцы – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: картофеля, моркови- мягкая, огурцов-сочная, плотная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус :умеренно сладкий

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, огурцам, с ароматом растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	29,4	22				
Свекла	19	15				
Морковь	13	10				
Огурец соленый	38	30				
Лук репчатый	18	15				
Масло растительное	10	10				
ВЫХОД		100	1,3	10,8	6,8	130

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,04	8,4	23	0,8

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, очищают от кожицы. Нарезают ломтиками 2х10мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2х10 мм, заливают(1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности(7минут), отвар сливают, охлаждают.

Морковь очищают, нарезают, и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают.

Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1х6 мм.

Лук репчатый нарезают мелкими кубиками(рубят),бланширую, ошпаривают.

Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать.

Овощи соединяют, заправляют растительным маслом и хорошо перемешивают. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами.

Температура подачи 14 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Консистенция: варенных овощей- мягкая, сырых- хрустящая.

Цвет: продуктов входящих в винегрет.

Вкус :свойственный входящим продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	200	160				
Капуста белокочанная	100	80				
Картофель	107	80				
Морковь	63	50				
Лук репчатый	48	40				
Томатное пюре	30	30				
Масло растительное	20	20				
Сахар	10	10				
Бульон или вода	800	800				
ВЫХОД		1000	7,3	20	42,6	380

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,19	0,17	41,2	138	4,8

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи-соломкой, лук-полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют при температуре 110 градусов с добавлением бульона.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут, затем закладывают картофель и подготовленную, коренья, лук, варят до готовности овощей. Свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипячения.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохраняющие форму нарезки (свекла ,капуста, морковь ,лук- соломкой).

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

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус : кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 147

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЕМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белокочанная	250	200				
Картофель	160	120				
Морковь	63	50				
Лук репчатый	48	40				
Томатное пюре	10	10				
Масло растительное	20	20				
Бульон или вода	800	800				
ВЫХОД		1000	70	19,9	31,1	332

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,23	0,18	73,9	136	3,2

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, полукольцами-лук и варят 10 минут, затем кладут картофель и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют томатное пюре, соль, сметану.

Настаивают 10-12 минут.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель -дольками.

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

Цвет: бульон – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус : капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 135

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ под общей В.Т.Лапшиной. 2004 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белокочанная	25	20				
Картофель	67	50				
Морковь	13	10				
Лук репчатый	12	10				
Горошек зел. консервир.	12	8				
Масло растительное	5	5				
Бульон или вода	190	190				
Сметана	10	10				
ВЫХОД		250	2,2	4,4	12,4	99

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,78	0,24	34,7	76	3,7

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь, лук пассируют на масле. В кипящий бульон или воду кладут, нашинкованную свежую капусту, дольки картофеля. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассированные овощи, горошек зеленый, соль.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, морковь, лук - соломкой.

Консистенция: картофель - мягкий, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: светло – желтый.

Вкус : умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	333	250				
Горох лущеный	81	80				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	48	40				
Масло растительное	20	20				
Бульон или вода	650	650				
ВЫХОД		1000	9,2	17	60,5	432

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,78	0,24	34,7	76	3,7

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель нарезанный крупными кубиками, припущенные на масле морковь и бланшированный мелко рубленный лук, варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, морковь, лук - соломкой.

Консистенция: картофель - мягкий, горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: светло – желтый.

Вкус : умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 154

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	533	400				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	48	40				
Масло растительное	10	10				
Бульон или вода	700	700				
ВЫХОД		1000	8,8	11,8	58,8	377

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,48	0,29	44,3	65	4,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками.

Добавляют нарезанные кубиками припущенные морковь, лук и варят до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп перед отпуском.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками сохраняют форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки – упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

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

Вкус : картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПА

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	1549	1140				
Лук репчатый	119	100				
Вода	100	100				
Яйцо	2шт.	80				
Соль	9	9				
Масса полуфабриката		1430				
ВЫХОД		1000	201,2	143,9	8,5	2134

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,32	1,19	5	137	26,5

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2- 3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 10-12 грамм припускают в бульоне до готовности и кладут в суп за 3 минуты до его готовности.

Температура подачи от 60 до 65 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек – серый.

Вкус : отварных мясных фрикаделек.

Запах: отварных мясных фрикаделек.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 155

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	533	400				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	48	40				
Масло растительное	10	10				
Бульон или вода	700	700				
ВЫХОД		1000	8,8	11,8	58,8	377

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,48	0,29	44,3	65	4,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками.

Добавляют нарезанные кубиками припущенные морковь, лук и варят до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп перед отпуском.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками сохраняют форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки – упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

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

Вкус : картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Филе рыбы	1000	940				
Лук репчатый	238	200				
Яйцо	68,8	50				
Вода	100	100				
Соль	9	9				
Масса полуфабриката		1250				
ВЫХОД		1000	145,3	10,7	16,8	744

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,64	0,63	9,6	253	6,0

Технология приготовления:

Филе рыбы пропускают через мясорубку, затем добавляем мелко нарубленный репчатый лук, сырые яйца, воду, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 15-18 грамм припускают в бульоне отдельно до готовности. Хранят в бульоне. Перед отпуском еще раз доводят до кипения.

Температура подачи от 60 до 65 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек – светло-коричневый.

Вкус : отварных рыбных фрикаделек.

Запах: отварных рыбных фрикаделек.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 151

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	267	200				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	48	40				
Масло растительное	10	10				
Бульон или вода	750	750				
ВЫХОД		1000	4,8	10,4	35,1	253

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,25	0,16	23,0	43	2,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду добавляют картофель, нарезанный кубиками, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности.

За 10-15 минут до готовности супа кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – овощи сохраняют форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

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

Вкус : картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Мука	308	308				
Сливочное масло	35	35				
Яйцо	2 1/5 шт.	88				
Вода или молоко	483	783				
Соль	9	9				
Масса теста		900				
ВЫХОД		1000	58,6	55,1	239,4	1688

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,78	1,27	3,1	688	6,5

Технология приготовления:

В воду или молоко кладут сливочное масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 градусов, добавляют в 3 -4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 грамм. Варят при слабом кипении 5 - 7 минут.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: клецки одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус : отварного теста.

Запах: отварного теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛ ДЕТСКИХ ДОМОВ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 5-е 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белокаачанная	30	24				
Картофель	27	20				
Морковь	12	10				
Лук репчатый	12	10				
Масло растительное	4	4				
Крупа пшенная	8	8				
Бульон или вода	212,5	212,5				
Сметана	10	10				
ВЫХОД		250	1,8	6,19	12,34	112,47

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,012	0,075	8,85	47,75	1,15

Технология приготовления:

Крупу пшенную перебрать и тщательно промыть.

В кипящую воду закладываю крупу, картофель, варить 7-10 минут. Добавить припущенные овощи, соль и варить до готовности.

В готовый суп можно добавить сметану, зелень и прокипятить.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель нарезан кубиками или брусочками, крупа сохраняет форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: супа – светло-жёлтый.

Вкус : в меру соленый.

Запах: продуктов входящих в суп с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Молоко	700	700				
Вода	300	300				
Макаронные изделия	80	80				
Сахар	8	8				
Масло сливочное	10	10				
ВЫХОД		1000	28,5	26,3	94,9	730

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,38	0,98	4,6	822	1,8

Технология приготовления:

Вермишель варят в воде до полуготовности, воду сливают, а затем в вермишель закладывают кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – овощи и макаронные изделия сохраняют форму, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий - мягкая.

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла-жёлтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №108/109

БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗААЦИЯХ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

под общей редакцией В.А.Тутельяна и Могильного М.П 2011 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		Белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Бульон куриный	220	220				
Морковь	2,6	2				
Яйцо	½ шт.	20				
Зелень	2,7	2				
ВЫХОД		200	**3,12**	**0,33**	**16,84**	**81**
Гренки 100г на 1000 бульона		100				

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04		15,9	96,6	0,41

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови.

Из тушки курицы выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки курицы заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска.

Яйцо отваривают и остужают.

Бульон из кур отпускают с яйцом, кусочками вареной курицы и гренками. Готовые гренки кладут в тарелку, наливают бульон.

Температура подачи 75 градусов.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: бульона- прозрачный, порционные кусочки птицы, залиты бульоном, гренки сохраняют форму.

Консистенция: бульона – однородная, мясо птицы - нежная, сочная, гренков- хрустящая

Цвет: бульона - светло-желтый, гренков - золотистый, птицы - сероватый.

Вкус : бульона, гренков и мяса отварной птицы.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

СВЕКОЛЬНИК

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса,г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свекла	320	256				
Картофель	230	172				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	54	45				
Томатное пюре	13	13				
Масло растительное	20	20				
Сахар	10	10				
Бульон или вода	800	800				
ВЫХОД		1000	8,7	17,8	48,1	388

Химический состав

Витамины, мг		**Минеральные в-ва, мг**		
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,26	0,25	36,7	151	6,1

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 ^{0}С, затем припускают с добавлением бульона.

В кипящий бульон или воду закладывают припущенные овощи и варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассированную томат пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Температура подачи 75 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части свекольника распределены овощи, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: свекла слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: от ярко до темно-малинового.

В*кус* : сладковатый, умеренно соленый.

Запах: приятный, припущенных кореньев и лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 384

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	110	80				
Хлеб	9	9				
Молоко или вода	41	41				
Яйцо	1/7шт.	6				
Масса полуфабриката		133				
Масло сливочное(раст.)	3	3				
ВЫХОД		100	16,4	13,0	5,6	212

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,20	0,2	58	2,4

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз с замоченным в воде или молоке. Все тщательно перемешивают, затем массу взбивают, постепенно добавляют молоко, яйцо, соль.

Из котлетной массы разделывают кнели весом по 20-25 г., раскладывают в емкости, смазанные маслом, в один слой. Варят на пару или припускают с добавлением горячей воды под закрытой крышкой 15-20 минут.

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом с гарниром.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус : свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	116	86				
Хлеб	19	19				
Молоко или вода	23	23				
Сухари	11	11				
Масса полуфабриката		125				
Масло сливочное(раст.)	7	7				
ВЫХОД		100	17,8	15,4	14,3	286

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,09	0,16	0	39	2,8

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку с замоченным пшеничным хлебом в воде или молоке. Все тщательно перемешивают, добавляют соль.

Из котлетной массы формируют котлеты - овально- приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, биточки – кругло- приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке. Обжаривают на раскаленной сковородке при температуре 150-160^0 С 3-5 минут с двух сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафе при температуре 250-280^0 С в течение 5-7 минут.

Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделия.

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом с гарниром.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, шницели- плоскоовальной формы

Консистенция: сочная, пышная.

Цвет: коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус : в меру соленый.

Запах: мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 374

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	151	111				
Картофель	152	114				
Лук репчатый	17,5	15				
Масло сливочное(растит.)	7	7				
морковь	12,5	10				
Томат пюре	2	2				
Масса тушеного мяса		70				
Масса готовых овощей		150				
ВЫХОД		220	26	23,2	16,6	379

Блюдо может готовиться без томатного пюре.

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,16	0,23	7,6	35	3,4

Технология приготовления:

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук –кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук ошпаривают и пассируют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томатное пюре, соль м воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет темно-красный, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах овощей, специй.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 393

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	67	49				
Хлеб	9,4	9,4				
Молоко или вода	14	14				
Лук репчатый	27	23				
Масло сливочное	2,3	2,3				
Масса припущенного лука		12,5				
Масса полуфабриката		83				
ВЫХОД		70	10,3	10,7	8	170

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,05	0,12	1,0	23	1,6

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб, пропускают второй раз через мясорубку.

В приготовленный фарш добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 20-25 г.

Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 минут. Готовые тефтели кладут в противни, заливают горячим соусом и проваривают 3-5 минут при слабом огне.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели с гарниром.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом.

Консистенция: тефтели в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида.

Вкус : тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 396

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	105	74				
Хлеб	15	15				
Молоко или вода	26	26				
Масло сливочное	3	3				
Масса полуфабриката		117				
ВЫХОД		100	14,2	12,6	6,8	197

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,05	0,11	0	9	2,0

Технология приготовления:

Мясо зачищают, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде или молоке хлеб и повторно пропускают через мясорубку.

Массу хорошо перемешивают0затем выбивают, разделывают на шарики массой 1-21г по 5 шт.на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник и варят на пару 20 минут. Фрикадельки можно припускать в посуде, смазанной маслом, при закрытой крышке с добавлением горячей воды 15-20 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели, гарниром.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом.

Консистенция: тефтели в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида.

Вкус : тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста	75	60				
Масса отварной капусты		56				
Говядина	56	40				
Крупа рисовая	5	5				
Лук репчатый	7,21	6				
Масло сливочное	3	3				
Масса полуфабриката		113				
ВЫХОД		100	8,5	8,3	4,0	125

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,07	12,4	34	1,5

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла, капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода.

Мясо пропускают через мясорубку. В подготовленный фарш вводят измельченный припущенный репчатый лук, капусту, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Формируют голубцы цилиндрической формы. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г. на порцию) и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 ^{0} С до готовности.

Отпускают с соусом.

Температура подачи 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капуста - мягкая, фарша – сочная, нежная.

Цвет: светло- коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	110	81				
Масса отварного мяса		50				
Масло сливочное	10	10				
Крупа рисовая	68	68				
Морковь	31	25				
Лук репчатый	12	10				
ВЫХОД		250	18,9	18,6	49,2	440

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,18	0,4	23	2,8

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1 – 1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 – 15 г. Вводят пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук. Добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остаётся вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5 – 10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до запустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 ^{0}С в течение 30 – 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой, посыпая рубленной зеленью.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший. рассыпчатый. Цвет мяса – серый, риса – белый. Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 279

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗААЦИЯХ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

под общей редакцией В.А.Тутельяна и Могильного М.П 2011 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина	148	110				
Масса отварного мяса		68,4				
Яйцо 48,0	14,4	12				
Крупа рисовая	6,6	30				
Масса полуфабриката		108,4				
Масло слив. для смазки	3	3				
ВЫХОД		100	19,32	14,9	21,8	298,2

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,27	0,1	27	3,3

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят. Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку.

В мясную массу вводят желтки яиц, горячий (70^0 С) густой молочный соус, затем вводят белки взбитые в густую пену, слегка перемешивают снизу вверх, раскладывают в емкость, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см. Запекают в жарочном шкафе при температуре 220-250^0 С в течение 25-30 минут.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Суфле хорошо сохраняет форму**.** Консистенция – однородная, нежная. Цвет – светлый. Вкус в меру соленый, запах мяса, молока и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120517-1

КАПУСТА, ТУШЕНАЯ С МЯСОМ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗААЦИЯХ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

под общей редакцией В.А.Тутельяна и Могильного М.П 2011 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белокочанная	205	106,3				
Вода	30	30				
Масло растительное	6	6				
Морковь	11,3	7				
Лук репчатый	10,7	7				
Томат паста	4	4				
Масло сливочное	3	3				
Говядина	70,6	50				
ВЫХОД		200	2,92	4,21	6,92	78,3

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,27	24,9	27	3,3

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Подготовленное мясо нарезают на куски нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110^0 С , снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль(½ часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое мясо охлаждают и нарезают кубиками.

Капусту нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты),томатную пасту, припущенную с растительным маслом, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Подготовленные морковь и лук нарезают соломкой и припускают.

Затем добавляют к капусте вареное и нарезанное кубиками мясо, припущенные овощи, и тушат при температуре 100-120^0 С в течение 25-30 минут до готовности.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №157

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ Пермь. 2001 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Говядина (котлетн. мясо)	152	112				
Масса отварного мяса		70				
Картофель	220	165				
Масло сливочное	10	10				
Лук репчатый	17,1	14,4				
Яйцо	4,8	4				
Сухари	3	3				
Масса готового блюда		200				
Соус	40	40				
ВЫХОД с соусом		240	25,5	24,8	18,4	400,7

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,27	2,05	8,7	25,4	5,87

Технология приготовления:

Мясо промыть, сварить, охладит , нарезать на куски 75-100г и дважды вместе с луком репчатым пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить, заправить размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафе при температуре 160-180 ^{0}С в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем ровным слоем кладут мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафе при температуре 250-280 ^{0}С в течение 25-30 минут.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски и поливают соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность ровная, легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки- свойственный запеченному продукту.

Запах продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО -СТРОГОНОВСКИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Печень говяжья	124	103				
Масло растительное	9	9				
Масса жареной печени		70				
Соус сметанный	40	40				
ВЫХОД с соусом		110	18	13,8	4,3	213

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,29	2,05	8,5	23	6,7

Технология приготовления:

Зачищенную от пленки печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5- 7 минут.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запаха.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 404

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ ПО - КУНЦЕВСКИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Печень говяжья	95	80				
Масло растительное	10	10				
Морковь	15	17				
Мука	17	17				
Яйцо	17	15				
ВЫХОД		100	17,3	11,7	11,8	222

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,25	1,66	7,2	22	5,2

Технология приготовления:

Печень промывают, зачищают от пленки печень, пропускают через мясорубку, соединяют с пассированной морковью и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют муку, подготовленные яйца.

Обжаривают оладьи с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280^0 С.

Отпускается с гарниром и соусом.

Температура подачи: 75 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохраняют свою форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИХ

под общей редакцией Могильного М.П., Титульян В.А. Издание 2011 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Печень говяжья	113	94				
Крупа рисовая	19	19/53				
Лук репчатый	25	22				
Морковь	20	16				
Масло сливочное	4	4				
Яйцо	11	8				
Яйцо для смазки	2,8	2				
Масса готовой запеканки		150				
Соус сметанный		15				
ВЫХОД с соусом		165	18,59	7,4	20,51	223

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,27	2,05	8,7	25,4	5,87

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, зачищенную от пленки печень и нарезают. Пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 ^{0}С. Очищенные и промытые репчатый лук, морковь мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой рисовой кашей, добавляют припущенный лук, морковь яйца, соль и перемешивают. На смазанный противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию с соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки- свойственный запеченному продукту.

Запах запеченной печени и продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 405

СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Печень говяжья	100	83				
Молоко	30	30				
Мука	6	6				
Яйцо	6,1	5,2				
Растительное масло для смазки противня	0,3	0,3				
ВЫХОД		100	23,6	11,6	17	282

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
6,47	1,68	17,7	21	4,5

Технология приготовления: печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Продукт яичный жидкий пастеризованный (желток) ввести в пюре, посолить и вымешать. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом противень и запечь в духовке при температуре 180-200°С в течение 25-30 минут до готовности.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Порционные куски ровные, серого цвета, мягкие. Без постороннего привкуса и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Рыба	65	60				
Хлеб пшеничный	14	14				
Яйцо	3,5	3				
Молоко или вода	20	20				
Сливочное масло	4	4				
Растительное масло	0,5	0,5				
ВЫХОД		80	11,8	2,2	7,74	98,1

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,11	0,4	35	0,6

Технология приготовления:

Филе без кости и кожи нарезают на куски, измельчают на мясорубке дважды. Второй раз вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом , добавляют яйцо, сливочное масло. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют котлеты(биточки), выкладывают на противень смазанный растительным маслом и запекают в жарочном шкафу 12-15 минут.

При отпуске котлеты(биточки) поливают соусом.

Температура подачи: 65 ^{0} С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин.

Консистенция: однородная, рыхлая, сочная.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Запах и привкус кислого хлеба. Не допускаются посторонние привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО - РУССКИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Рыба	97	85				
Картофель	161	117				
Масло сливочное	6,5	6,5				
Соус белый на рыбном бульоне	80	80				
Сухари	3	3				
ВЫХОД		240	16	8,9	22,7	235

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,17	0,23	8,8	44	1,6

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезают под углом 30 градусов, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом(2 г. от нормы) сковородку, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухари и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250 градусов в течение 30-40 минут.

Температура подачи: 65 ^{0} С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствует виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, ДЕТСКИХ ДОМОВ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Рыба	80	70				
Морковь	42	37				
Лук репчатый	16	14				
Томат паста	5	5				
Растительное масло	6	6				
ВЫХОД		60/60	11,8	2,2	7,74	98,1

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,11	0,4	35	0,6

Технология приготовления:

Филе без кости и кожи нарезают на куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя слоями нарезанных соломкой морковью и лука репчатого, заливают водой, добавляют томат пасту, масло растительное, закрывают крышкой и тушат 30 минут до готовности.

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Температура подачи: 65 ^{0} С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусок рыбы уложен на тарелку, с овощами.

Консистенция: мягкая.

Цвет: филе рыбы на разрезе белый или светло-серый, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами.

Запах продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 409

ПТИЦА ОТВАРНАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Куры Iкатегории потрошенные	112	100				
Морковь	3	2				
Петрушка	3	3				
ВЫХОД		70	16,5	11,4	0,4	170

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,09	3,3	25	1,1

Технология приготовления: Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневатый, соусов молочного и сметанного – белый, с морковью – розовый. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яйцо	1 шт.	40				
Молоко	25	25				
Масса омлетной смеси		65				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Масса готового омлета		63				
Масло сливочное	5	5				
ВЫХОД		65	5,6	8,7	1,5	106

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0.04	0.22	0.2	53	1.0

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5 – 3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200 ^{0}С 8 – 10 мин, до образования лёгкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 – 3 шт. и соединять с общей массой, Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яйцо	1 шт.	40				
ВЫХОД		40	5,1	4,6	0,3	63

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,03	0,18	0	22	1,0

Технология приготовления: яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи: 20 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

Требования к качеству: круглоовальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная, Вкус свежего вареного яйца, приятный; запах слабовыраженный сероводорода.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №266

КАША «ДРУЖБА»

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Крупа рисовая	75	75				
Крупа пшенная	55	55				
Молоко	510	510				
Вода	350	350				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	50	50				
ВЫХОД		1000	26,3	58,3	125,3	1131

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,4	0,69	6,6	633	2,8

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду, Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и варят на слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню и доводят до готовности. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна круп набухшие.

Консистенция: растекающаяся, однородная, крупа мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: с выраженным вкусом круп, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду круп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ(ЯЧНЕВАЯ) ЖИДКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Крупа кукурузная(ячка)	200	200				
Молоко	500	500				
Вода	340	340				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	31	37,3	185	1200

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,41	0,86	6,5	637	6,0

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при плотно закрытой крышке. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся.

Консистенция: текучая, однородная, зерен - мягкая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа кукурузная	200	200				
Молоко	500	500				
Вода	340	340				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	31	37,3	185	1200

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,41	0,86	6,5	637	6,0

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при плотно закрытой крышке. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся.

Консистенция: текучая, однородная, зерен - мягкая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа манная	154	154				
Молоко	530	530				
Вода	350	350				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	31	37,3	154,3	1077

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,39	0,83	6,9	664	2,2

Технология приготовления:

Манну крупу всыпают быстро тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли, сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 минут при непрерывном помешивании. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа на тарелке держится горкой.

Консистенция: однородная, зерна крупы полностью набухшие.

Цвет: белый.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯННЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа «Геркулес»	154	154				
Молоко	590	590				
Вода	290	290				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	35,8	47	144	1142

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,84	1,0	7,7	784	6,2

Технология приготовления:

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают овсяные хлопья при активном помешивании сверху вниз и варят при непрерывном помешивании 20 минут. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша растекается на тарелке.

Консистенция: однородная, хлопья мягкие.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 273

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа пшенная	200	200				
Молоко	560	560				
Вода	280	280				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	39	47,3	179	1418

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,95	0,89	7,3	723	6,0

Технология приготовления:

Крупу «пшено» перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды обходим для прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатый вкус.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие.

Консистенция: текущая, однородная, зерна упарены, мягкие.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 274

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа рисовая	154	154				
Молоко	590	590				
Вода	290	290				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	27,7	43,1	162	1147

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,32	0,91	7,7	717	2,2

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша жидкая, крупа мягкая.

Консистенция: однородная.

Цвет: белый.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ НА МОЛОКЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. 2001 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа гречневая	200	200				
Молоко	655	655				
Вода	135	135				
Сахар	25	25				
Сливочное масло	25	25				
ВЫХОД		1000	39,7	41,05	175,6	1231

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,32	0,91	7,7	717	2,2

Технология приготовления:

В кипящую смесь воды и молока кладут соль, сахар, всыпают перебранную крупу и варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности, плотно закрыв крышкой.

Непосредственно перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша текучая, крупа мягкая.

Консистенция: однородная.

Цвет: белый с серо-кремовым оттенком.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 243

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа гречневая	460	460				
Вода	680	680				
Сливочное масло	45	45				
ВЫХОД		1000	57	52,3	247,2	1687

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
1,38	0,75	0	95	30,3

Технология приготовления:

В кипящую подсоленную воды всыпают крупу и варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся,набухшие.

Консистенция: текучая, однородная, крупа мягкая.

Цвет: белый с серо-кремовым оттенком.

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 420

РИС ПРИПУШЕННЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа рисовая	345	345				
Вода	725	725				
Сливочное масло	45	45				
ВЫХОД		1000	23,6	40,3	216	1321

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,18	0,14	0	32	3,4

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон(необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая при слабом кипении, до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане при закрытой крышке 5-7 минут, затем встряхивают поварской иглой.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, слегка разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60
СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (РИС ОТВАРНОЙ ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ)
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
Москва, 2019 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Крупа рисовая	28	28				
Вода	60	60				
Сливочное масло	4	4				
Морковь	21,5	16				
Лук репчатый	5	4,2				
Масло растительное	2	2				
ВЫХОД		100	3,01	3,9	16,9	115,8

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,16	0,08	8,3	25,07	0,61

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят, периодически помешивая при слабом кипении.

Подготовленные морковь и репчатый лук припускают в небольшом количестве воды и растительного масла. В готовую рисовую кашу добавляют растопленное сливочное масло, припущенные овощи, соль и все перемешивают.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297

МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Макаронные изделия	340	340				
Макароны отварные		960				
Сливочное масло	45	45				
ВЫХОД		1000	37,7	4,5	193,6	966

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,38	0,10	0,1	38	5,2

Технология приготовления:

Макароны отваривают в большом количестве воды(1:6). Варят макароны 20-25 минут. Готовые макароны откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафе при температуре140- 160 градусов 5-7 минут.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: кремовый.

Вкус: отварных макарон.

Запах: отварных макарон.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белок. свежая	131,3	105				
Петрушка	2,7	2				
Растительное масло(слив.)	4,5	4,5				
Морковь	5	4				
Лук репчатый	7,1	6				
Томатное пюре	8	8				
Сахар	3	3				
Мука	1,2	1,2				
ВЫХОД		1000	3,7	3,6	3,9	63

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,03	17,0	61	1,0

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду(20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, морковь и лук – 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, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 440

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Картофель	113	84				
Молоко	16	15				
Сливочное масло	4,5	4,5				
ВЫХОД		100	2,1	4,4	10,9	92

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,09	0,07	3,4	26	0,7

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля не ниже 80 градусов. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №431

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Картофель	132	99				
или молодой картофель	128	102				
Масса отварного картофеля		96				
Растительное масло	4,5	4,5				
ВЫХОД		100	1,9	4,9	12,7	102

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,10	0,06	13,9	11	0,8

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1 – 1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5 – 2 мин, обсушивают. Если сорт картофеля быстро разваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром.

Используется как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой **зелени.**

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезка должны сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №432

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Картофель	119	89				
Молоко	30	30				
Мука	5	5				
Растительное масло	3	3				
ВЫХОД		100	3,1	4,2	12,5	100

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,11	0,08	12,7	41	0,8

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1 – 1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассировку и, помешивая, доводят до кипения.

Используется как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезка должны сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №410

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Картофельное пюре:		75				
Картофель	85	63				
Молоко	12	11				
Сливочное масло	3	3				
Капуста тушеная:		75				
Капуста белок. свежая	85	63				
Петрушка	2	1,5				
Сливочное масло	3	3				
Морковь	4	3				
Лук репчатый	5	4,5				
Томатное пюре	6	6				
Сахар	2,3	2,3				
Мука	0,9	0,9				
Выход		150	3,1	5,7	31,8	131

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,10	15,3	61	0,8

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля не ниже 80 градусов. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду(20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: *Консистенция*: густая, пышная, однородная.

Цвет: от кремового до белого. *Вкус* :свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.
Требования к качеству овощей:
Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, морковь и лук – 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, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201

РАГУ ОВОЩНОЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Картофель	86	64				
Морковь	55	30,5				
Капуста белокоч.свежая	75	54				
Лук репчатый	21	12,5				
Сливочное масло	2,5	2,5				
Растительное масло	4,5	4,5				
Отвар или бульон	45	45				
Соус сметанный	50	50				
ВЫХОД		200	4,0	10,7	17,0	180

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,12	0,09	15,3	68	1,4

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассированный лук, обжаренный картофель, заливают соусом и тушат 15-20 минут с добавлением соли.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи в соусе сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая сочная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: соответствует овощам и соусу.

Запах: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	Нетто				
Творог	141	139,5				
Вода или молоко	36	36				
Мука пшеничная(крупа)	12/9,7	12/9,7				
Сахар	9,7	9,7				
Яйцо	1/10шт.	4				
Сухари	5,2	5,2				
Сливочное масло	5,2	5,2				
Сметана	5,2	5,2				
ВЫХОД		150	24	25,2	23,9	425

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,07	0,51	0,6	297	1,0

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде(10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафе 20-30минут, при температуре 220-250 градусов до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают запеканку со сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин, поверхность ровная.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса- светло-коричневый.

Вкус: сладковатый.

Запах: творога и продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ПАРОВОЙ)

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Творог	114	113				
Крупа манная	11	11				
Сахар	15	15				
Яйцо	1/3шт.	13				
Изюм	15	15				
Слив.масло для смазки	4	4				
Масса полуфабриката		167				
ВЫХОД		150	8,39	3	13,7	49,1

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,09	0,38	0,3	183	1,4

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манну крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный, промытый в теплой воде и обсушенный изюм, соль и перемешивают.

Затем вводят в массу взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз),раскладываем в противень или формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и варим на пару 20-30 минут.

Отпускают, поливая сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная без трещин.

Консистенция: нежная, пышная.

Цвет: белый.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: творога и продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Творог	114	112,5				
Крупа манная	11	11				
Сахар	11	11				
Яйцо	1/4шт.	10				
Изюм	15,4	15				
сухари	3,7	3,7				
ванилин	0,02	0,02				
сметана	3,7	3,7				
Сливочное масло	4,5	4,5				
ВЫХОД		150	20,7	19,7	31,7	387

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,10	0,34	0,3	229	1,4

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манну крупу, перебранный, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, всё перемешивают.

Белки взбивают и, осторожно помешивая сверху вниз, вводят в массу, выкладывают в противень или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3 см, поверхность смазывают сметаной.

Запекают в жарочном шкафу при температуре 250^{0}С в течение 15 минут, затем в камере с температурой 200^{0}С 15-20 минут.

Готовность определяют по изменению плотности, консистенции.

Отпускают, поливая молочным сладким или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина. Соус соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Пермь 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Творог	75	75				
Крупа манная	7	7				
Молоко	21	21				
Сахар	6	6				
Яйцо	12	10				
Сливочное масло	1	1				
ВЫХОД		100	14,3	8,9	12,2	192,8

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,0,5	0,34	0,25	140,7	0,66

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, крупу манную яичные желтки, перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки, осторожно перемешивают и выкладывают в противень или формы, смазанные маслом, слоем 3-4 см.

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280^{0}С в течение 20-30 минут .

Готовность определяют по изменению плотности, консистенции.

Отпускают, поливая молочным сладким или фруктовым соусом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус и запах , свойственный творогу, сладкий, без излишней кислотности. ванилина. Соус соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Творог	159	156				
Мука	22	22				
Сахар	11	11				
Яйцо 55,0	18,3	16,1				
Сливочное масло	10	10				
ВЫХОД		200/10	29,7	22,6	28,7	437

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,09	0,42	0,4	187	1,0

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто.

Раскатывают пласт толщиной 10-12мм,нарезают на полоски шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, отваривают небольшими порциями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед раздачей. Соотношение вареников и воды 1:5.

Поливают растопленным маслом.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 527

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Смесь сушеных фруктов	25	30,5				
Сахар	15	15				
Вода	190	190				
ВЫХОД		200	0,5	0	27	110

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,01	0,01	0,5	28	1,5

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5 – 2 часа; яблоки – 20-30 минут; изюм 5 – 10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яблоко свежее	45	40				
Сахар	12	12				
Лимонная кислота	0,2	0,2				
вода	166	166				
ВЫХОД		200	0,12	0	11,3	60,64

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,02	0,02	4,3	22	1,1

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5 – 6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 – 12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый для (яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 531

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яблоки	15	56				
или курага	20	37				
или изюм	20	32				
Сахар	12,5	12,5				
вода	202	202				
ВЫХОД		200	0,3	0	20,1	81

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0	0	0,8	10	0,6

Технология приготовления:

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные яблоки варят 20-30 минут, курага-10-20 минут, изюм-5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и затем заливают отваром.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий или сладкий в зависимости от от входящих в компот с/фруктов .Аромат соответствует виду фруктов, из которых приготовлен компот. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод. Отвар прозрачный. Не допускают посторонние примеси и порченые плоды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 518

КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Свежие ягоды	25	24				
Сахар	15	15				
Картофельный крахмал	6	6				
вода	180	180				
ВЫХОД		200	0,2	0,1	21,5	87

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,01	0,01	29,3	10	0,3

Технология приготовления: Смородину перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Массу заливают горячей водой (1 : 5), проваривают 10 – 15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струёй вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1: 5 и процеживают.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный ягодам, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственные виду ягод. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 516

КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Концентрат киселя	24	24				
Сахар	10	10				
вода	190	190				
ВЫХОД		200	1,4	0,0	29	122

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,0	0,0	0,0	1	0,1

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 503

ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Чай (сухой)	0,5	0,5				
Чай-заварка(мл)	25	25				
Сахар	15	15				
Варенье	15	15				
Джем	15	15				
Мед	15	15				
Повидло	15	15				
Вода	175	175				
ВЫХОД		200	0,1	0	15	60

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,0	0,0	0,0	5	0,4

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он не правильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 505

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Чай (сухой)	0,5	0,5				
Чай-заварка(мл)	25	25				
Сахар	15	15				
Лимон	8	7				
Вода	175	175				
ВЫХОД		200	0,1	0	15,2	61

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,0	0,0	1,4	5	0,4

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 25 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске кладут сахар, лимон в каждую порцию.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он не правильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

ЧАЙ С МОЛОКОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Чай (сухой)	0,5	0,5				
Чай-заварка(мл)	25	25				
Сахар	15	15				
Молоко	50	50				
Вода	125	125				
ВЫХОД		200	1,7	1,3	17,4	87

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,07	1,3	65	0,45

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Напиток имеет

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

КАКАО С МОЛОКОМ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ЧАСТЬ 1, 1996 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Какао порошок	3	3				
Молоко сгущенное	37	37				
Вода	164	164				
ВЫХОД		200	3,5	3,4	22,3	130

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,02	0,12	0,16	107,2	0,84

Технология приготовления:

Молоко сгущенное разводят горячей водой и доводят до кипения.

В какао порошок добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее сгущенное молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Кофейный напиток	2	2				
Сахар	10	10				
Молоко	100	100				
вода	120	120				
ВЫХОД		200	3,2	2,7	15,9	79

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,16	1,3	126	0,1

Технология приготовления: Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка - светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий свойственный кофе, вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 396

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕНЫМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

под общей редакцией Могильного М.П., Тутельян В.А. Издание 2011 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Кофейный напиток	2	2				
Молоко сгущенное	28	28				
вода	150	150				
ВЫХОД		150				

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,16	1,3	126	0,1

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют молоко сгущенное, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

К*онсистенция*: жидкая

Цвет: светло-коричневый,

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока

Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 534

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Молоко	210	200				
ВЫХОД		200	5,58	5,0	9,6	106

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,30	2,6	240	0,2

Технология приготовления: Молоко кипятят в сосуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 ^{0}С (горячего) и 14 ^{0}С (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №535/536

КЕФИР, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА, ЙОГУРТ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Кефир	206	200				
Простокваша	200	200				
Ряженка	205	200				
Йогурт	206	200	10,0	6,4	17,0	174
ВЫХОД		200	5,8	5,0	8,0	100

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,8	0,34	1,2	240	0,2

Технология приготовления:

Кисломолочную продукцию наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи 14 ^{0} С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Стакан или чашка с густой жидкостью белого или светло – кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметано - образная.

Цвет: от белого до светло - кремового.

Вкус: молочно - кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537

СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Сок яблочный			0,5	0,1	10,1	46
Сок абрикосовый			0,5	0	12,7	53
ВЫХОД		200				

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,01	0,01	2	7	1,4

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 608

ПЕЧЕНЬЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Печенье	100	100				
ВЫХОД		100	7,5	9,8	74,4	417

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,05	0,0	29	2,1

Требования к качеству: Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 559

ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Тесто дрожжевое		46,4				
Мука пшеничная	29,8	29,8				
Сахар	1,6	1,6				
Сливочное масло	1,3	1,3				
Яйцо 55,0	1,8	1,5				
соль	0,5	0,5				
дрожжи	0,9	0,9				
Вода(молоко)	12	12				
Мука на подсыпку	1,4	1,4				
Повидло	30	30				
Яйцо для смазки ватруш.	1,5	1,3				
Масло растит. для смазки листов	0,2	0,2				
ВЫХОД		60	3,7	1,7	40,9	195

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,03	0,1	11	0,7

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г. Укладывают швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30 г.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240^{0}С 6-8 минут.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: форма ватрушки круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 560

ВАТРУШКА С ТВОРОЖНЫЙ ФАРШЕМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Тесто дрожжевое		46,4				
Мука пшеничная	29,8	29,8				
Сахар	1,6	1,6				
Сливочное масло	1,3	1,3				
Яйцо 55,0	1,8	1,5				
соль	0,5	0,5				
дрожжи	0,9	0,9				
Вода(молоко)	12	12				
Мука на подсыпку	1,4	1,4				
ФАРШ	30	30				
Яйцо для смазки ватруш.	1,5	1,3				
Масло растит. для смазки листов	0,2	0,2				
ВЫХОД		60	3,6	1,7	22,2	118

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,05	0,03	0,0	7	0,4

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г.Укладывают швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240^{0}С 6-8 минут.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: форма ватрушки круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (для ватрушек, пирожков, вареников)

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Творог	792	784				
Яйцо	92	80				
Сахар	90	90				
Сливочное масло	40	40				
мука	40	40				
ВЫХОД		1000	144	148,6	141,4	2479

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,48	2,53	3,9	1298	6,4

Технология приготовления:

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: цвет белый, консистенция однородная, без комочков не протёртого творога и муки. Вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 578

БУЛОЧКА « ВЕСНУШКА»

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Мука	42,8	42,8				
Сливочное масло	3,8	3,8				
Сахар	4,3	4,3				
Молоко	14	14				
яйцо	1/30шт	1,2				
Дрожжи	1,3	1,3				
Изюм	2	2				
Масса полуфабриката		70				
ВЫХОД		60	3,86	3,69	29,5	166,5

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,06	0,04	0,0	10	0,6

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способом добавлением в опару пюре из отварной протёртой моркови. Из готового теста формуют шарики массой 68 г, укладывают их швом вниз на смазанные маслом листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в тёплое место для расстойки на 40 –50 минут. Поверхность шарика смазывают яйцом. Выпекают 8 – 10 минут при температуре 230 – 240 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность булочки гладкая, глянцевая. Окраска от золотисто-желтой до светло-коричневой. Форма «листика», не рапсплывчатая. Тесто хорошо пропечено, мякиш с равномерной пористостью. Цвет мякиша с жёлтым оттенком. Вкус приятный, с легким привкусом и ароматом моркови. Влажность не более 35%. Кислотность не более3,^{0}.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 583

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Мука	41	41				
Сливочное масло	3,5	3,5				
Сахар	9	9				
Вода	17	17				
яйцо	1/36 шт.	1,2				
Дрожжи	1	1				
соль	0,4	0,4				
Масса полуфабриката		72,5				
ВЫХОД		60	4,5	7,8	36,2	233

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,06	0,03	0,0	9	0,5

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8 – 10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30 – 40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230 – 240 ^{0}С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 562

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С ФАРШЕМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Мука	30	30				
Сливочное масло	3	3				
Сахар	2	2				
Молоко	7,5	7,5				
яйцо	1/13шт.	3				
Дрожжи	1	1				
ФАРШ		25				
Масло растительное для смазки листа	0,5	0,5				
Яйцо для смазки	1/30шт.	1,3				
ВЫХОД		60	3,5	3,7	21	131

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,03	0,0	7	0,4

Технология приготовления:

Дрожжевого теста, приготовленное опарным способом, выкладывают на подсыпанный мукой стол, отрезают от него массу 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусок массой 43г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. на середину каждой лепешки кладут фарш по 25-30 г. на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформированные пирожки укладывают их швом вниз на лист, смазанный растительным маслом для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой смазывают яйцом. Пирожки выпекают в 8-10 минут при температуре 200 -240градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма не расплывчатая, продолговатая.

Консистенция: мягкая хорошо пропеченная, пористая.

Цвет: от золотистого до коричневого.

Вкус: свойственный данному изделию с начинкой.

Запах: свойственный данному изделию с начинкой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 615

ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Картофель	30,2	22				
Лук репчатый	7,8	6,5				
Растительное масло	1	1				
Масса пассированного лука		3,3				
ВЫХОД		25	0,5	1,08	4,4	29,49

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,03	0,0	7	0,4

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, в горячем виде протирают. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют и слегка пассируют на растительном масле. В протертый картофель добавляют лук, соль и хорошо перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофельная масса с луком, припущенным, масса хорошо перемешана.

Консистенция: однородная.

Цвет: продуктов, входящих в состав фарша.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, припущенного лука.

Запах: продуктов, входящих в состав фарша.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №758

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

под общей редакцией В.Т.Лапшеной. Издание 2004 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Капуста белокач.свежая	39,3	31,5				
Сливочное масло	2	2				
Масса готовой капусты		22,5				
Лук репчатый	6	5				
Сливочное масло	1	1				
Масса пассированного лука		2,5				
ВЫХОД		25	0,3	1,01	4,0	27,4

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,03	0,03	0,0	2	0,1

Технология приготовления:

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут на слоем не более 3 см на противень с растопленным сливочным маслом и жарят до готовности в жарочном шкафе при температуре 180-220^0 С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассированный лук и хорошо перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: капустная масса с луком, припущенным, масса хорошо перемешана.

Консистенция: однородная.

Цвет: продуктов, входящих в состав фарша.

Вкус: умеренно соленый, капусты, припущенного лука.

Запах: продуктов, входящих в состав фарша.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 587

СОУС ТОМАТНЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Вода или отвар овощной	500	500				
Мука	25	25				
Сливочное масло	25	25				
Морковь	50	40				
Лук репчатый	48	40				
Сахар	10	10				
Томат паста	150	150				
ВЫХОД		1000	10,8	37,3	69,4	656

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,12	0,09	15,6	45	3,7

Технология приготовления:

Мелко нарезанный лук, нашинкованную морковь пассеруют, добавляют томат пюре и продолжают пассеровать еще 15-20 минут.

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду и добавляют в пассированные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью. Без комочков муки.

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная.

Цвет: красный.

Вкус: кисло-сладкий, аромат томата и овощей.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 449

СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Молоко	750	750				
Мука	40	40				
Сливочное масло	40	40				
Сахар	100	100				
вода	250	250				
ВЫХОД		1000	26	63,6	157,1	1305

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,33	1,11	7,3	901	1,5

Технология приготовления:

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляя ванилин.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью. Без комочков муки.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный, сладкий, молочный.

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 447

СОУС МОЛОЧНЫЙ НА КАРТОФЕЛЬНОМ КРАХМАЛЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Молоко	1000	1000				
Крахмал	30	30				
Сливочное масло	50	50				
ВЫХОД		1000	29	68,4	46	916

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,36	1,45	6,5	1194	1,0

Технология приготовления: В кипящее молоко вливают предварительно разведённый холодным молоком процеженный крахмал и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. В конце варки добавляют йодированную соль и заправляют сливочным маслом.

Соус подают к овощным и крупяным блюдам.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция жидкой сметаны, без комков не разварившегося крахмала, цвет белый, вкус молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 445

СОУС МОЛОЧНЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Молоко	750	750				
Вода	250	250				
Мука	50	50				
Сливочное масло	50	50				
Сахар	10	10				
ВЫХОД		1000	26,3	63,9	77,5	992

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,34	1,12	4,9	902	1,4

Технология приготовления: Горячей смесью молока или воды разводят подсушенную без изменения цвета и рас тертую со сливочным маслом муку, Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, йодированную соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Рекомендуют к овощным, мясным рыбным блюдам.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

СОУС БЕЛЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Бульон рыбный		1100				
Мука	50	50				
Сливочное масло	50	50				
ВЫХОД		1000	11,4	40,1	49,9	606

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,08	0,08	0,1	26	0,9

Технология приготовления: Муку, слегка пассируют на сливочном масле, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15-20 минут, солят и процеживают.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, без комков муки. Цвет белый, чуть кисловатый привкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яблоки свежие	12,8	11,3				
крахмал	2	2				
корица	0,05	0,05				
Сахар	5	5				
вода	40	40				
ВЫХОД		50	0,28	0	5,92	23

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,12	0,09	15,6	45	3,7

Технология приготовления: Нарезанные яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6 – 8 мин(в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, лимонную кислоту, дают еще раз вскипеть. В готовый соус можно добавить корицу (0,1 г на 100 г массы соуса).

Используют для блюд из круп, творога, мучных блюд в горячем (65 ^{0}С) или холодном (14 ^{0}С) виде.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, однородная, без частиц не протертых яблок, цвет светло-желтый, вкус сладко-кислый, аромат яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

СОУС СМЕТАННЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Сметана	12,5	12,5				
мука	3,8	3,8				
вода	37,5	37,5				
Соль	0,4	0,4				
ВЫХОД		50	0,84	5,92	1,68	63,36

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,12	0,09	15,6	45	3,7

Технология приготовления: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 – 120 ^{0}С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 – 70 ^{0}С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы и мяса.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Томаты	107	100	1,1	0,2	3,8	24
Огурцы свежие	105	100	1,8	0,1	2,5	14
ВЫХОД		100				

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,06	0,04	10,0	23	0,6

Технология приготовления: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкий. Цвет у огурцов- зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

ПЛОДЫ СВЕЖИЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яблоки	112	100				
ВЫХОД		100	0,4	0,4	9,8	47

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,03	0,02	10,0	16	2,2

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 491

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Яблоки свежие	78	69				
Сахар	10	10				
ВЫХОД		70	0,3	0,3	14,8	63

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,02	0,01	4,8	11	1,4

Требования к качеству: Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо; образовавшиеся отверстия, заполняют сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают яблоки горячими или холодными.

Температура подачи: в горячем виде - 65 ^{0}С, в холодном виде- 14 ^{0}С.

Срок реализации: не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству: вкус печеных яблок. Не допускается запах подгоревших яблок, сильно подсохших корочек. Цвет на разрезе светло-серый, консистенция мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

СЫР МЯГКИЙ ПОРЦИЯМИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Сыр	101	100				
ВЫХОД		100	19,8	19,8	1,5	264

Химический состав

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,04	0,30	0,2	520	0,6

Технология приготовления: К сырам сычужным мягким относятся: адыгейский, рокфор, русский камамбер. Сыр сычужный мягкий с жирностью не более 55% (по сухому веществу) разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2 – 3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30 – 40 мин до отпуска и хранят в холодильнике.

Температура подачи: 12 ^{0}С.

Срок реализации: Не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствует используемому продукту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Масло сладко-сливочное несоленое	100	100				
ВЫХОД		100	0,5	82,5	0,8	748

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,0	0,1	0	12	0,2

Используется для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.
Температура подачи: 14 ^{0}С.
Требования к качеству: Консистенция твердая. Масса однородная, светло-желтого цвета. Вкус и запах сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117
БАТОН НАРЕЗНОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Батон нарезной	100	100				
ВЫХОД		100	7,5	0,0	2,9	262

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,11	0,03	0	19	1,2

Технология приготовления: Нарезают батон непосредственно перед подачей на стол.
Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Хлеб пшеничный	100	100				
ВЫХОД		100	7,6	0,8	49,2	235

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,11	0,03	0	20	1,1

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

ХЛЕБ РЖАНОЙ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 7-е с дополнениями 2013 г.

Наименование продуктов	Масса, г.		белки	жиры	Углев.	Ккал.
	брутто	нетто				
Хлеб ржаной	100	100				
ВЫХОД		100	6,6	1,2	33,4	174

Химический состав

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	**B_6**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,18	0,08	0	35	3,9

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.