

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	17,34	12,6	1,73	1,26
Свекла	11,46	9	1,15	0,90
Морковь	7,56	6	0,76	0,60
Огурцы соленые	11,28	9	1,13	0,90
Зеленый горошек консервированный	13,86	9	1,39	0,90
Лук репчатый	10,74	9	1,07	0,90
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,84
Жиры (г):	6,02
Углеводы (г):	4,37
Эн. ценность (ккал):	75,06

Ca (мг):	18,74
B1 (мг):	0,026
Fe (мг):	0,5
C (мг):	5,78

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять зеленый горошек за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном-соку. Требования к качеству. Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом. Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая. Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета. Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый. Запах: овощей, растительного масла. Температура подачи от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ
И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех
образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	62,5	45	6,25	4,50
Зеленый горошек консервированный	26,2	17	2,62	1,70
Морковь	31,4	25	3,14	2,50
Яйца	10	8	1,00	0,80
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,73
Жиры (г):	7,07
Углеводы (г):	9,55
Эн. ценность (ккал):	112,7

Ca (мг):	19,55
B1 (мг):	0,08
Fe (мг):	0,9
C (мг):	8,37

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, оформляют яйцом, морковью. Требования к качеству Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком и растительным маслом. Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцам, с ароматом растительного масла. Температура подачи от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Васянина Ю.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ
И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех
образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	37,5	27	3,75	2,70
Зеленый горошек консервированный	15,72	10,2	1,57	1,02
Морковь	18,84	15	1,88	1,50
Яйца	6	4,8	0,60	0,48
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,64
Жиры (г):	4,24
Углеводы (г):	5,73
Эн. ценность (ккал):	67,62

Ca (мг):	11,73
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	0,54
C (мг):	5,02

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических
Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, оформляют яйцом, морковью. Требования к качеству Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком и растительным маслом. Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцам, с ароматом растительного масла. Температура подачи от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Васянина Ю.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 75

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	57,42	45	5,74	4,50
Лук репчатый	12,48	10,5	1,25	1,05
Томатная паста	15	15	1,50	1,50
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	0,72	0,72	0,07	0,07
Соль	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,42
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	13,72
Эн. ценность (ккал):	111,18

Ca (мг):	35,53
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	1,02
C (мг):	3,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают, уложив на тарелку горкой. Требования к качеству Внешний вид: икра уложена горкой. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: светло-оранжевый - морковной икры и малиново-красный - свекольной. Вкус: моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата. Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата. Температура подачи от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Васянина Ю.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 75

ИКРА МОРКОВНАЯ

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь	56,52	45	5,65	4,50
Лук репчатый	12,48	10,5	1,25	1,05
Томатная паста	15	15	1,50	1,50
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Сахар	0,72	0,72	0,07	0,07
Соль	0,15	0,15	0,02	0,02
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,21
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	12,33
Эн. ценность (ккал):	54,72

Ca (мг):	27,92
В1 (мг):	0,03
Fe (мг):	0,6
C (мг):	2,53

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают, уложив на тарелку горкой. Требования к качеству Внешний вид: икра уложена горкой. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: светло-оранжевый - морковной икры и малиново-красный - свекольной. Вкус: моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата. Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата. Температура подачи от 10 до 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Васянина Ю.С.

