



"СОГЛАСОВАНО"

501.004.053

И.И.И.И.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 47

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептур:

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Татешкина, - Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	22,2	16,2	2,22	1,62
Свёкла	15	12	1,50	1,20
Огурцы солёные	13,2	11,8	1,32	1,18
Лук	12	10,08	1,20	1,01
Морковь	9	7,02	0,90	0,70
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:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
0,96	3,72	3,96	52,8	3,72

Технология приготовления:

Свёклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2*10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2*10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 минут), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля) отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают, от кожуры, нарезают ломтиками 1*6 мм. Лук репчатый нарезают мелкими кубиками (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отваривать в целом виде, очищенный по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, солью, хорошо перемешивают. Чтобы свёкла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы солёные можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая - промывают до рубки охлаждённой кипячёной водой, откидывают на сито.

Температура подачи от 10 до 14 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Винегрет уложен горкой. Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру солёный. Консистенция вареных овощей - мягкая, сырых - слегка хрустящая.

"УТВЕРЖДАЮ"



"СОГЛАСОВАНО"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 279

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С
ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тилешкина - Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	111,6	110,4	11,16	11,04
Сахар	7,2	7,2	0,72	0,72
Крупа манная	7,2	7,2	0,72	0,72
Яйца	5,52	4,8	0,55	0,48
Сметана	3,6	3,6	0,36	0,36
Сухари панировочные	4,8	4,8	0,48	0,48
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Масло растительное для смазки	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль	0,28	0,28	0,03	0,03
Повидло	15	15	1,50	1,50
Выход:	120/15			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
19,14	9,24	27,75	492,1	0,075

Технология приготовления:

В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 20-30 минут до готовности. Готовность определяют по уплотнению структуры-запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличивая, соответственно, выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем, повидлом, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи 65 °С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, без трещин, цвет золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом творога.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 389

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ
СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Первазова, Н.В. Талешкина.- Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	123	123	12,30	12,30
Горох	60,6	60,24	6,06	6,02
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:	120/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
13,41	30,5	24,21	178,05	0

Технология приготовления:

Горох промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 минут. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). В горячий протертый горох добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают. Растопленное сливочное масло можно добавлять при отпуске непосредственно в тарелку.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.