

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 259

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ
СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ

Номер рецептуры: 259

Наименование

сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/
сост. А.А. Первалов, Н.В. Талешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	47,6	47,6	4,76	4,76
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Сыр	16	15	1,60	1,50
Выход:	140/15/5			

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
9,6	8	28,24	224	0,16

Технология приготовления:

Макароны отваривают с добавлением соли, заправляют сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ГРАНД"

Фалеева И.П.

"СОГЛАСОВАНО"

Заведующий

Морозов

Сидорова

Михайлова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 457

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 457

ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника

рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	9	9	0,90	0,90
Вода	180	180	18,00	18,00
Выход:	180			

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины
Б	Ж	У		
0,18	0,09	8,37	34,2	0

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 г.) и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15°С.

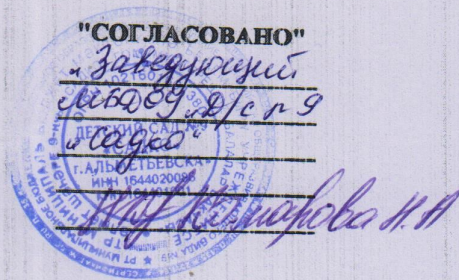
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.



своу



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) 113

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 113

**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ
(ГОРОХ), С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
ГОВЯЖЬИМИ СО СМЕТАНОЙ**

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода или бульон	130	130	13,00	13,00
Картофель	66,6	50	6,66	5,00
Горох	16,2	16	1,62	1,60
Морковь	10	7,2	1,00	0,72
Лук	9,6	4	0,96	0,40
Масло сливочное	4	4	0,40	0,40
Сметана	8	8	0,80	0,80
Соль	1,2	1,2	0,12	0,12
Фрикадельки говяжьи № 145	11	11	1,10	1,10
Выход:		200/11/8		

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
7,4	8,35	15,48	166,37	10,53

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи 65-75 °С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Нарезка овощей сохранилась, консистенция мягкая. Картофель частично может быть разварен. Часть горошка разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах зеленого горошка и пассерованных овощей.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ГРАНД"

Фадеева И.П.

"СОГЛАСОВАНО"

Заведующий
Школы № 21

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

С.А. Давыдов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 307

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**БИТОЧКИ РЫБНЫЕ В СМЕТАННОМ
СОУСЕ**

Номер рецептуры: 307

Наименование сборника
рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	49,3	35,71	4,93	3,57
Хлеб пшеничный	10	10	1,00	1,00
Молоко	13,57	13,57	1,36	1,36
Масло сливочное	0,71	0,71	0,07	0,07
Масло растительное	1,43	1,43	0,14	0,14
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Соус сметанный	20	20	2,00	2,00
Выход:	50/20			

Химический состав на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
6,72	2,65	5,48	172,8	0,02

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта. Добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшееся молоко или воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: молочный, сметанный.

Температура подачи 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Изделия имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир (маслом поливают котлету). Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ГРАНД"

Фадеева И.П.

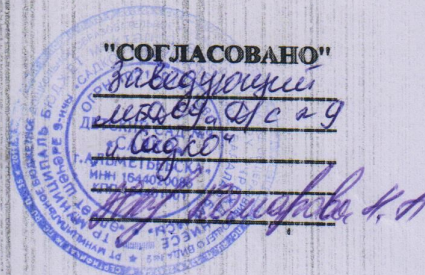


Сееу

"СОГЛАСОВАНО"

Заведующий
М.В. Сидорова

М.В. Сидорова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 208

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры:

208

МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Наименование сборника
рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	39,96	39,96	4,00	4,00
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	120/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
3,84	3,96	24,96	150,84	0

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15% от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растопленного сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100°C или в жарочном шкафу при температуре 140°C. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют и вместе с растопленным горячим сливочным маслом хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу.

Температура подачи 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.