Технологическая карта

Наименование изделия Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры 278

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 3-7 лет | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 142 | 129 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 80 |
| Соус сметанный № 354: |  |  |  |  |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 3,75 | 3,75 | 6 | 6 |
| Вода или отвар | 37,5 | 37,5 | 60 | 60 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса белого соуса | - | 37,5 | - | 60 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 80 |
| Выход бефстроганова : | - | 100 | - | 160 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,93 | 10,36 | 2,74 | 156,0 | 0,01 |
| 20,68 | 16,57 | 4,38 | 249,0 | 0,01 |

Технология приготовления: отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры 278

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1,5 -3 лет | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 89 | 81 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 50 |
| Соус сметанный № 354: |  |  |  |  |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Мука пшеничная | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 |
| Вода или отвар | 37,5 | 37,5 | 37,5 | 37,5 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса белого соуса | - | 37,5 | - | 37,5 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 50 |
| Выход бефстроганова : | - | 100 | - | 100 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,93 | 10,36 | 2,74 | 156,0 | 0,01 |
| 12,93 | 10,36 | 2,74 | 156,0 | 0,01 |

Технология приготовления: отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры 278

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 3-7 лет | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 142 | 129 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 80 |
| Соус сметанный № 354: |  |  |  |  |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 3,75 | 3,75 | 6 | 6 |
| Вода или отвар | 37,5 | 37,5 | 60 | 60 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса белого соуса | - | 37,5 | - | 60 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 80 |
| Выход бефстроганова : | - | 100 | - | 160 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,93 | 10,36 | 2,74 | 156,0 | 0,01 |
| 20,68 | 16,57 | 4,38 | 249,0 | 0,01 |

Технология приготовления: отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Биточки или котлеты манные, рисовые

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа манная или рисовая | 21,2 | 21,2 | 21,2 | 21,2 |
| Молоко свежее | 20 | 20 | 20 | 20 |
| вода | 40 | 40 | 40 | 40 |
| яйца | 1/13 шт. | 3,2 | 1/13 шт. | 3,2 |
| Сахар | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Масса полуфабриката | - | 89 | - | 89 |
| Масло растительное | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Масса запеченных изделий | - | 80 | - | 80 |
| Повидло | 15,3 | 15 | 15,3 | 15 |
| Или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: с повидлом | - | 80/15 | - | 80/15 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,44 | 2,50 | 29,1 | 152,62 | 0,26 |
| 3,44 | 2,50 | 29,1 | 152,62 | 0,26 |

Технология приготовления: варят густую вязкую кашу из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70º С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты),панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с соусом, или вареньем, или повидлом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Биточки или котлеты манные, рисовые

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа манная или рисовая | 21,2 | 21,2 | 26,5 | 26,5 |
| молоко | 20 | 20 | 25 | 25 |
| вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| яйца | 1/13 шт. | 3,2 | 1/10 шт. | 4 |
| Сахар | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Сухари | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 89 | - | 111 |
| Масло растительное | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Масса запеченных изделий | - | 80 | - | 100 |
| Повидло | 15,3 | 15 | 15,3 | 15 |
| Или молоко сгущенное | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: с повидлом | - | 80/15 | - | 100/15 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 100/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,44 | 2,50 | 29,1 | 152,62 | 0,26 |
| 4,29 | 3,12 | 34,11 | 181,68 | 0,33 |

Технология приготовления: варят густую вязкую кашу из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70º С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты),панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с соусом, или вареньем, или повидлом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Блинчики

Номер рецептуры 447

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная | 41,6 | 41,6 | 62,4 | 62,4 |
| вода | 104 | 104 | 156 | 156 |
| яйца | 1/5 шт | 8,3 | 1/3 шт. | 12,5 |
| сахар | 2,5 | 2,5 | 3,75 | 3,75 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1,2 | 1,2 |
| Масса теста | - | 154 | - | 230 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых блинчиков | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или повидло | 15 | 15 | 20 | 20 |
| или сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом | - | 100/5 | - | 150/5 |
| с повидлом | - | 100/15 | - | 150/20 |
| со сметаной | - | 100/30 | - | 150/30 |

Химический состав данного блюда: со сметаной

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,18 | 4,71 | 31,72 | 190 | 0,06 |
| 5,98 | 5,83 | 33,52 | 210,44 | 0,09 |

Технология приготовления: яйца, соль и сахар размешивают, добавляют (50 % нормы) холодную воду. Всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66 %) процеживают. Блинчики выпекают (по 2-3 шт. на порцию) на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с маслом, повидлом или молоком сгущенным.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта**

Наименование изделия Бобовые отварные с маслом

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. П. М. Могильный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 74,6 | 48,5 |
| Масло сливочное | 1,75 | 1,75 |
| Выход: |  | **50** |
|  |  |  |
| Горошек зеленый консервированный | 59,7 | 38,8 |
| Масло сливочное | 1,4 | 1,4 |
| Выход: |  | **40** |
|  |  |  |
| Горошек зеленый консервированный | 44,8 | 29,1 |
| Масло сливочное | 1,05 | 1,05 |
| Выход: |  | **30** |
|  |  |  |
| Горошек зеленый консервированный | 29,85 | 19,4 |
| Масло сливочное | 0,7 | 0,7 |
| Выход: |  | **20** |

Химический состав данного блюда: 40,30,20 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 2,28 | 2,33 | 7,10 | 58,49 | 62,8 | 0,53 | 0,08 | 0,05 | 7,5 |
| 1,21 | 1,24 | 3,79 | 31,12 | 8,27 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 4,0 |
| 0,91 | 0,93 | 2,84 | 23,37 | 6,20 | 0,21 | 0,03 | 0,02 | 3,0 |
| 0,61 | 0,62 | 1,89 | 15,58 | 4,13 | 0,14 | 0,02 | 0,01 | 2,0 |

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре. Сваренный горошек откидывают, заправляют растопленным сливочным маслом и подают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Бобовые отварные

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. П. М. Могильный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 92,4 | 60 |
| Выход: | - | **60** |
| Горошек зеленый консервированный | 77 | 50 |
| Выход: |  | **50** |
| Горошек зеленый консервированный | 62 | 40 |
| Выход: |  | **40** |
| Горошек зеленый консервированный | 46 | 30 |
| Выход: |  | **30** |
| Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| Выход: |  | **20** |

Химический состав данного блюда: 60,50,40,30,20 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |  |
| 1,92 | 0,12 | 3,90 | 24,36 | 6,0 |
| 1,6 | 0,1 | 3,25 | 20,3 | 5,0 |
| 1,28 | 0,08 | 2,60 | 16,24 | 4,0 |
| 0,96 | 0,06 | 1,95 | 12,18 | 3,0 |
| 0,64 | 0,04 | 1,30 | 8,12 | 2,0 |

Технология приготовления:

Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре. Сваренный горошек откидывают и подают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Борщ из капусты с картофелем

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 40 | 32 | 50 | 40 |
| Свекла (с 1 января) | 43 | 32 | 53 | 40 |
| капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель (1 сентября по 31 октября) | 21 | 16 | 27 | 20 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 23 | 16 | 29 | 20 |
| Картофель (1 января по 28-29 февраля) | 25 | 16 | 31 | 20 |
| Картофель (с 1марта) | 27 | 16 | 33 | 20 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 | 15,6 | 12,5 |
| Морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 | 16,6 | 12,5 |
| лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| томат-паста | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Выход: |  | **200** |  | **250** |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,46 | 3,93 | 10,2 | 82,01 | 8,24 |
| 1,82 | 4,91 | 12,74 | 102,43 | 10,3 |

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатную пасту и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Джем или повидло | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: |  | 5/20/20 |  | 5/20/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,73 | 3,84 | 22,59 | 131,84 | 0,10 |
| 2,49 | 3,93 | 27,56 | 155,57 | 0,10 |

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное, или медовое | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: | - | 40 | - | 40 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 2,45 | 7,55 | 14,62 | 136,23 | - |
| 2,45 | 7,55 | 14,62 | 136,23 | - |

Технология приготовления :

Хлеб намазывают маслом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное, или медовое | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: | - | 30 | - | 40 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | - |
| 1,60 | 7,43 | 10,01 | 113,31 | - |
| 2,45 | 7,55 | 14,62 | 136,23 | - |

Технология приготовления :

Хлеб намазывают маслом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с сыром.

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр российский или волжский | 16 | 15 | 16 | 15 |
| Или голландский, или швейцарский | 16,5 | 15 | 16,5 | 15 |
| Или московский, или ярославский | 16 | 15 | 16 | 15 |
| Или степной, или костромской | 15,5 | 15 | 15,5 | 15 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: | - | 50 | - | 50 |

Химический состав данного блюда: с сыром российским

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 5,01 | 8,24 | 9,98 | 134,12 | 0,11 |
| 5,01 | 8,24 | 9,98 | 134,12 | 0,11 |

Технология приготовления : ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Вареники из п/ф промышленного производства

Номер рецептуры: 443

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вареники (п/ф) пром. пр. замороженные | 92,7 | 92,5 | 139,2 | 138,8 |
| соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Масса отварных вареников | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 100/5 |  | 150/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 11,01 | 2,82 | 20,25 | 150,42 | - |
| 16,52 | 4,23 | 30,38 | 225,67 | - |

Технология приготовления:

Вареники варят в кипящей подсоленной воде, при слабом кипении 5-7 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Вареники ленивые отварные

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 79,5 | 78 | 79,5 | 78 |
| мука пшеничная | 11 | 11 | 11 | 11 |
| сахар | 5,7 | 5,7 | 5,7 | 5,7 |
| яйцо | 1/7 шт. | 5,7 | 1/7 шт. | 5,7 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| масса п/ф |  | 95 |  | 95 |
| масса вареных вареников |  | 100 |  | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| или сметана | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом | - | 100/5 | - | 100/5 |
| с молоком сгущенным | - | 100/20 | - | 100/20 |
| со сметаной | - | 100/30 | - | 100/30 |

Химический состав данного блюда: вареники отварные с маслом, молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 14,83 | 10,86 | 15,31 | 218,3 | 0,19 |
| 16,46 | 8,93 | 26,47 | 251,17 | 0,69 |

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают вареники с маслом, или со сгущенным молоком, или со сметаной.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Вареники ленивые отварные

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 64 | 62 | 79,5 | 78 |
| мука пшеничная | 9 | 9 | 11 | 11 |
| сахар | 5 | 5 | 5,7 | 5,7 |
| яйцо | 1/8 шт. | 5 | 1/7 шт. | 5,7 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| масса п/ф | - | 76 |  | 95 |
| масса вареных вареников | - | 80 |  | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| или сметана | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом |  | 80/5 |  | 100/5 |
| с молоком сгущенным |  | 80/20 |  | 100/20 |
| со сметаной |  | 80/20 | - | 100/30 |

Химический состав данного блюда: вареники отварные с маслом, молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 11,87 | 9,31 | 12,27 | 180,35 | 0,16 |
| 13,27 | 7,38 | 23,44 | 213,26 | 0,66 |
| 14,83 | 10,86 | 15,31 | 218,3 | 0,19 |
| 16,46 | 8,93 | 26,47 | 251,17 | 0,69 |

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают вареники с маслом, или со сгущенным молоком, или со сметаной.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Вареники ленивые отварные

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 50,2 | 49 | 100,4 | 98 |
| мука пшеничная | 7 | 7 | 14 | 14 |
| сахар | 3,6 | 3,6 | 7,2 | 7,2 |
| яйцо | 1/11 шт. | 3,6 | 1/6 шт. | 7,2 |
| соль | 0,15 | 0,15 | 0,3 | 0,3 |
| масса п/ф | - | 57 | - | 114 |
| масса вареных вареников | - | 60 | - | 120 |
| сахар | 5 | 5 | 10 | 10 |
| или масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход : с сахаром | - | 60/5 | - | 120/10 |
| с маслом | - | 60/5 | - | 120/5 |
| с молоком сгущенным | - | 60/20 | - | 120/20 |

Химический состав данного блюда: вареники отварные с маслом, молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 8,91 | 7,89 | 9,21 | 144 | 0,12 |
| 10,31 | 5,96 | 20,38 | 176,40 | 0,62 |
| 17,80 | 13,03 | 18,37 | 262,0 | 0,23 |
| 19,20 | 11,10 | 29,54 | 295,0 | 0,73 |

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают вареники с маслом, или со сгущенным молоком, или со сметаной.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры 277

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 89 | 81 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 50 |
| морковь | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 10,6 | 9 | 10,6 | 9 |
| Томат-паста | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или отвар | - | 33 | - | 33 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 50 |
| Масса гуляша | - | 100 | - | 100 |
| Выход: |  | 50/50 |  | 50/50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным луком с томатной пастой, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры 277

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 142 | 129 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 80 |
| морковь | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 10,6 | 9 | 10,6 | 9 |
| Томат-паста | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или отвар | - | 33 | - | 33 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 50 |
| Масса гуляша | - | 100 | - | 100 |
| Выход: |  | 50/50 |  | 50/50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным луком с томатной пастой, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры 277

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 142 | 129 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 80 |
| морковь | 12 | 9 | 20 | 15 |
| Лук репчатый | 10,6 | 9 | 17 | 14 |
| Томат-паста | 1,5 | 1,5 | 2,4 | 2,4 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 |
| Вода или отвар | - | 33 | - | 53 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 80 |
| Масса гуляша | - | 100 | - | 160 |
| Выход: |  | 50/50 |  | 80/80 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |
| 15,42 | 12,41 | 3,96 | 189,0 | 0,60 |

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным луком с томатной пастой, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры 277

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89 | 81 | 142 | 129 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | - | 50 |
| морковь | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 10,6 | 9 | 10,6 | 9 |
| Томат-паста | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или отвар | - | 33 | - | 33 |
| Масса соуса | - | 50 | - | 50 |
| Масса гуляша | - | 100 | - | 100 |
| Выход: |  | 50/50 |  | 50/50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |
| 12,85 | 10,34 | 3,30 | 157,66 | 0,5 |

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным луком с томатной пастой, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 75 | 74 | 75 | 74 |
| Крупа манная | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Или мука пшеничная | 6,4 | 6,4 | 6,4 | 6,4 |
| Сахар | 6,4 | 6,4 | 6,4 | 6,4 |
| Яйца | 1/12,5 | 3,2 | 1/12,5 | 3,2 |
| Масло сливочное | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Сметана | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| соль | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса готовой запеканки | - | 80 | - | 80 |
| Сгущенное молоко | - | 20 | - | 20 |
| Выход |  | 80/20 |  | 80/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 13,55 | 10,31 | 30,66 | 269,63 | 0,35 |
| 13,55 | 10,31 | 30,66 | 269,63 | 0,35 |

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной воде(10 мл 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 жарочной шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 С до образования на поверхности румяной корочки.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 75 | 74 | 93,8 | 92 |
| Крупа манная | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Или мука пшеничная | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |
| Сахар | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |
| Яйца | 1/12,5 | 3,2 | 1/10 шт. | 4 |
| Масло сливочное | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Сухари | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Сметана | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готовой запеканки | - | 80 | - | 100 |
| Сгущенное молоко | - | 20 | - | 20 |
| Выход |  | 80/20 |  | 100/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 14,21 | 9,7 | 14,7 | 203 | 0,2 |
| 17,76 | 12,1 | 18,37 | 253 | 0,24 |

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной воде(10 мл 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 жарочной шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 С до образования на поверхности румяной корочки.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 56,4 | 55 | 75 | 74 |
| Крупа манная | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 |
| Или мука пшеничная | 5 | 5 | 6,4 | 6,4 |
| Сахар | 5 | 5 | 6,4 | 6,4 |
| Яйца | 1/16 | 2,4 | 1/12,5 | 3,2 |
| Масло сливочное | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Сметана | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| соль | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готовой запеканки | - | 60 | - | 80 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | - | 20 |
| или соус молочный (сладкий) №351 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с молоком сгущенным |  | 60/20 |  | 80/20 |
| соусом молочным |  | 60/30 |  | 80/30 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным, с соусом молочным.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 11,91 | 6,95 | 21,05 | 194,39 | 0,79 |
| 15,40 | 8,70 | 24,34 | 237,26 | 0,88 |
| 11,06 | 6,6 | 13,83 | 158,96 | 0,4 |
| 14,61 | 11,0 | 17,72 | 228,32 | 0,30 |

Технология приготовления:

. Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы выравнивают ,смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога с морковью

Номер рецептуры: 238

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд.2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 44,1 | 43,2 | 55,1 | 54 |
| крупа манная | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Сахар | 11 | 11 | 14 | 14 |
| Морковь (до 1 января) | 18 | 14,4 | 22,5 | 18 |
| Морковь (с 1 января) | 19,2 | 14,4 | 24 | 18 |
| Яйца | 1/12 шт. | 3,2 | 1/10 шт. | 4 |
| молоко свежее | 14 | 14 | 18 | 18 |
| масло растительное | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| сухари | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| сметана | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| масса готовой запеканки | - | 80 | - | 100 |
| молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Или соус молочный (сладкий) | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Выход: с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 100/20 |
| с соусом | - | 80/20 | - | 100/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 10,77 | 9,93 | 30,22 | 253,33 | 0,77 |
| 13,0 | 12,0 | 35,0 | 300,0 | 0,97 |

Технология приготовления

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога с морковью

Номер рецептуры: 238

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд.2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 33,1 | 32,4 | 44,1 | 43,2 |
| крупа манная | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 |
| Сахар | 8,3 | 8,3 | 11 | 11 |
| Морковь (до 1 января) | 13,5 | 10,8 | 18 | 14,4 |
| Морковь (с 1 января) | 14,4 | 10,8 | 19,2 | 14,4 |
| Яйца | 1/17 шт. | 2,4 | 1/12 шт. | 3,2 |
| молоко свежее | 10,5 | 10,5 | 14 | 14 |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| сметана | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| масса готовой запеканки |  | 60 | - | 80 |
| молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Или соус молочный (сладкий) | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: с молоком сгущенным | - | 60/20 | - | 80/20 |
| с соусом | - | 60/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 8,08 | 7,45 | 22,67 | 190,00 | 0,58 |
| 10,77 | 9,93 | 30,22 | 253,33 | 0,77 |

Технология приготовления

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная

Номер рецептуры 188

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Вариант 1** |  |  |  |  |
| Крупа рисовая или манная | 23 | 23 | 34 | 34 |
| вода | 33 | 33 | 50 | 50 |
| молоко | 50 | 50 | 75 | 75 |
| **Вариант 2** |  |  |  |  |
| Крупа пшено или пшеничная | 25 | 25 | 38 | 38 |
| Вода | 30 | 30 | 45 | 45 |
| Молоко | 50 | 50 | 75 | 75 |
| Сахар | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Яйцо | 1/8 шт | 5 | 1/8 шт | 5 |
| Изюм | 5,3 | 5 | 8 | 7,5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сметана | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 112,5 | - | 170 |
| Масса готовой запеканки | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Или соус № 358-362 | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом |  | 100/5 | - | 150/5 |

Химический состав данного блюда: пшеничная с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,06 | 7,24 | 28,41 | 199,04 | 0,33 |
| 7,30 | 8,53 | 43,38 | 279,50 | 0,49 |
| Рисовая с маслом | | | | |
| 3,92 | 7,16 | 27,98 | 192,04 | 0,32 |
| 5,57 | 8,41 | 42,60 | 268,37 | 0,49 |

Технология приготовления: готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70º С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный и посыпанный сухарями противень, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают. Отпускают запеканку с прокипяченным сливочным маслом, с соусом абрикосовым или клюквенным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка рисовая с творогом

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 19,2 | 19,2 | 24 | 24 |
| вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| творог | 16,2 | 16 | 20,3 | 20 |
| изюм | 8,1 | 8 | 10,2 | 10 |
| сахар | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/8 шт. | 5 |
| масло сливочное (для смазки противня) | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| сухари панировочные | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| сметана | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| масса п/ф | - | 90 | - | 112,5 |
| масса готовой запеканки | - | 80 | - | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко, сгущенное с сахаром | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Или соус молочный (сладкий) № 351 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 100/20 |
| с маслом | - | 80/5 | - | 100/5 |
| с соусом | - | 80/30 |  | 100/30 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным, с соусом молочным.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 6,44 | 5,72 | 37,84 | 228,6 | 0,45 |
| 7,69 | 6,72 | 44,50 | 269,24 | 0,56 |
| 5,59 | 5,37 | 30,62 | 193,17 | 0,14 |
| 6,84 | 6,37 | 37,28 | 233,81 | 0,16 |

Технология приготовления

В готовую кашу, охлажденную до 60-70о С , добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку с маслом или молоком сгущенным.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Запеканка рисовая, манная.

Номер рецептуры 188

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая, манная | 18 | 18 | 23 | 23 |
| вода | 26 | 26 | 33 | 33 |
| молоко | 40 | 40 | 50 | 50 |
| сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| яйца | 1/10 шт | 4 | 1/8 шт. | 5 |
| изюм | 4,2 | 4 | 5,3 | 5 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| сухари | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| сметана | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 90 | - | 112,5 |
| Масса готовой запеканки | - | 80 | - | 100 |
| Молоко сгущенное | - | 20 | - | 20 |
| Выход: |  | 80/20 |  | 100/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,55 | 4,52 | 33,56 | 153,84 | 0,46 |
| 5,33 | 5,23 | 39,15 | 192,3 | 0,53 |

Технология приготовления: Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70о С, добавляют в нее сырые яйца, изюм, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают. Подают запеканку с маслом или со сгущенным молоком.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Зразы рубленые из говядины

Номер рецептуры 274

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина | 35,7 | 32,5 | 41,8 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Молоко или вода | 9 | 9 | 11 | 11 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Котлетная масса | -- | 48 |  | 56 |
| Фарш: |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 31 | 26 | 36 | 30 |
| Масло растительное | 3,4 | 3,4 | 4 | 4 |
| Масса пассерованного лука | -- | 13 | - | 15 |
| Яйца | 1/9 шт. | 4,3 | 1/8 шт | 5 |
| Масса фарша | -- | 17 | - | 20 |
| Сухари | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса п/ф | -- | 70 | - | 82 |
| Масло растительное | 3,4 | 3,4 | 4 | 4 |
| Масса жареных зраз | -- | 60 | - | 70 |
| Соус № 330, №331, № 824 | - | 30 | 30 | 30 |
| или масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Выход: с соусом |  | 60/30 |  | 70/30 |
| с маслом |  | 60/5 |  | 70/5 |

Химический состав данного блюда: с соусом , с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,71 | 11,06 | 10,89 | 173,94 | 2,01 |
| 7,22 | 13,4 | 8,63 | 184,0 | 1,26 |
| 9,0 | 12,9 | 12,7 | 202,9 | 2,35 |
| 8,51 | 15,23 | 10,44 | 212,87 | 1,60 |

Технология приготовления:

. Котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях и жарят. Отпускают с гарниром по 1-2 шт. на порцию. При подаче поливают растопленным сливочным маслом или соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра кабачковая (порциями)

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий 1982 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая или икра из баклажан промышленного производства | 53 | 50 |
| Выход: |  | **50** |
|  |  |  |
| Икра кабачковая или икра из баклажан промышленного производства | 42,40 | 40 |
| Выход: |  | **40** |
|  |  |  |
| Икра кабачковая или икра из баклажан промышленного производства | 32 | 30 |
| Выход: |  | **30** |
|  |  |  |
| Икра кабачковая или икра из баклажан промышленного производства | 21,3 | 20 |
| Выход: |  | **20** |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 0,7 | 2,4 | 4,25 | 41,40 | 4,0 |
| 0,56 | 1,92 | 3,4 | 33,12 | 3,2 |
| 0,42 | 1,44 | 2,55 | 24,84 | 2,40 |
| 0,28 | 0,96 | 1,7 | 16,56 | 1,60 |

Технология приготовления:

. Консервы раскладывают на порции.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная.

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 102,4 | 80 | 154 | 120 |
| Свекла (с 1 января) | 109 | 80 | 163 | 120 |
| или морковь (до 1 января) | 101 | 80 | 151 | 120 |
| морковь (с 1 января) | 107 | 80 | 161 | 120 |
| Лук репчатый | 20 | 16,5 | 29 | 24 |
| Томатная паста | 11 | 11 | 16,5 | 16,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1,8 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 2,35 | 4,6 | 12,3 | 100 | 6,7 |
| 3,5 | 6,9 | 18,5 | 150 | 10,1 |

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная.

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 41 | 32 | 51 | 40 |
| Свекла (с 1 января) | 43 | 32 | 54 | 40 |
| или морковь (до 1 января) | 40 | 32 | 50 | 40 |
| морковь (с 1 января) | 44 | 32 | 54 | 40 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 10 | 8 |
| Томатная паста | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 0,96 | 1,84 | 5,0 | 40,0 | 2,7 |
| 1,2 | 2,3 | 6,2 | 50,0 | 3,4 |

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная.

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 41 | 32 | 62 | 48 |
| Свекла (с 1 января) | 43,6 | 32 | 65,2 | 48 |
| или морковь (до 1 января) | 40,4 | 32 | 60,4 | 48 |
| морковь (с 1 января) | 43 | 32 | 64,4 | 48 |
| Лук репчатый | 7,8 | 6,5 | 12 | 8 |
| Томатная паста | 4,4 | 4,4 | 6,6 | 5,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 |
| Соль | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | - | 40 | - | 60 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 0,93 | 1,84 | 4,93 | 40,0 | 2,7 |
| 1,44 | 2,76 | 7,44 | 60,36 | 4,08 |

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Кабачки или тыква, тушенные в сметане.

Номер рецептуры 341

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кабачки | 162,7 | 109 | 244 | 163,5 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Сметана | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Сахар | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,95 | 4,49 | 6,09 | 68,57 | 10,81 |
| 1,42 | 6,73 | 9,14 | 102,81 | 16,22 |

Технология приготовления: кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, масло сливочное, сахар, и тушат в течение 15-20 мин. За 5 мин. до окончания тушения заправляют прогретой мукой.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Какао порошок | 2 | 2 | 3 | 3 |
| сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| молоко | 92 | 92 | 110 | 110 |
| вода | 65 | 65 | 80 | 80 |
| или молоко, сгущенное с сахаром | 28 | 28 | 34 | 34 |
| вода | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Выход: | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 3,15 | 2,72 | 12,96 | 89 | 1,20 |
| 3,67 | 3,19 | 15,82 | 107 | 1,43 |

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл ) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 143,3 | 114,6 | 215 | 172 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Томатная паста | 2,4 | 2,4 | 3,6 | 3,6 |
| Морковь (до 1 января) | 2,5 | 2,0 | 3,8 | 3 |
| Морковь (с 1 января) | 2,7 | 2 | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 7,2 | 6 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1,8 |
| Сахар | 3 | 3 | 4,5 | 4,5 |
| Соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Выход | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал | C |
| 2,07 | 3,24 | 9,43 | 75,16 | 17,20 |
| 3,10 | 4,85 | 14,10 | 112,45 | 25,74 |

Технология приготовления

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

Для первой возрастной группы томатное пюре не используют.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 57 | 46 | 72 | 57 |
| Масло растительное | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1,8 |
| Томатная паста | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Морковь (до 1 января) | 1 | 0,8 | 1,3 | 1 |
| Морковь (с 1 января) | 1,1 | 0,8 | 1,33 | 1 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 | 2,4 | 2 |
| Мука пшеничная | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход | - | 40 | - | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал | C |
| 0,83 | 1,30 | 3,77 | 30,06 | 6,90 |
| 1,03 | 1,62 | 4,70 | 37,48 | 8,60 |

Технология приготовления

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

Для первой возрастной группы томатное пюре не используют.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Картофель отварной гарнир

Номер рецептуры: 318

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 125 | 100 | 187,5 | 150 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 133 | 100 | 200 | 150 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 143 | 100 | 215 | 150 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 154 | 100 | 231 | 150 |
| Картофель (с 1 марта) | 167 | 100 | 250,5 | 150 |
| Соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масса картофеля отварного | - | 97 | - | 145,5 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Выход: |  | 100 |  | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | C |
| 1,91 | 2,88 | 15,34 | 94,92 | 14,0 |
| 2,86 | 4,32 | 23,01 | 142,36 | 21,0 |

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля).

Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша вязкая (гарнир)

Номер рецептуры: 314

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа гречневая | 24,25 | 24,25 | 36,3 | 36,3 |
| жидкость | 78 | 78 | 116 | 116 |
| Крупа пшенная, пшеничная | 24,3 | 24,3 | 36,3 | 36,3 |
| жидкость | 78 | 78 | 116 | 116 |
| Крупа рисовая | 21,5 | 21,5 | 32,5 | 32,5 |
| жидкость | 79,5 | 79,5 | 119 | 119 |
| Крупа перловая, ячневая | 21,5 | 21,5 | 32,5 | 32,5 |
| жидкость | 79,5 | 79,5 | 119 | 119 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Масса каши | - | 97 | - | 145,5 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Выход: | - | 100 |  | 150 |

Химический состав данного блюда: гречневая, пшенная, пшеничная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 3,05 | 3,34 | 13,68 | 97 | - |
| 4,58 | 5,01 | 20,52 | 145 | - |
| 2,8 | 3,34 | 15,96 | 105 | - |
| 4,18 | 5,01 | 24,0 | 157 | - |
| 2,66 | 2,83 | 16,37 | 102 | - |
| 4,0 | 4,25 | 24,50 | 153 | - |

Технология приготовления

. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость .При этом удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Масло можно добавлять во время варки или при отпуске. Когда каша загустеет, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, Для упревания кащ требуется: гречневой -4,5 часа, перловой, ячневой, пшенной, пшеничной – 1,2-2 часа, рисовой около 1 часа.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Каша вязкая молочная из круп

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая, или ячневая, или перловая, или манная | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Вода | 49 | 49 | 65 | 65 |
| или молоко сухое обезжиренное | 6,8 | 6,8 | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вода | 124 | 124 | 165 | 165 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Выход:** с маслом |  | **150/5** |  | **200/5** |
| с сахаром |  | **150/5** |  | **200/5** |

Химический состав данного блюда: рисовая с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,46 | 5,17 | 32,63 | 194,89 | 0,75 |
| 5,94 | 6,89 | 43,5 | 259,77 | 1,0 |

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Каша вязкая молочная из круп

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая, или ячневая, или перловая, или манная | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Вода | 49 | 49 | 65 | 65 |
| или молоко сухое обезжиренное | 6,8 | 6,8 | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вода | 124 | 124 | 165 | 165 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Выход:** с маслом |  | **150/5** |  | **200/5** |
| с сахаром |  | **150/5** |  | **200/5** |

Химический состав данного блюда: рисовая с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,46 | 5,17 | 32,63 | 194,89 | 0,75 |
| 5,94 | 6,89 | 43,5 | 259,77 | 1,0 |

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша жидкая молочная из круп

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: сб рец.блюд и кулин.изделий М.П. Могильный 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшенная, или пшеничная, или овсяная | 30 | 30 | 40 | 40 |
| молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| вода | 50 | 50 | 70 | 70 |
| или крупа рисовая, овсяные хлопья «Геркулес», манная | 23 | 23 | 31 | 31 |
| молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с маслом | - | 150/5 | - | 200/5 |

Химический состав данного блюда: пшенная каша с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 6,1 | 6,87 | 23,52 | 180,31 | 0,75 |
| 8,0 | 7,95 | 31,34 | 228,91 | 1,0 |
| Пшеничная каша с маслом | | | | |
| 4,12 | 4,03 | 25,31 | 154 | 0,75 |
| 4,4 | 4,06 | 26,99 | 162 | 1,0 |

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. после этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Каша жидкая молочная из круп

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: сб рец.блюд и кулин.изделий М.П. Могильный 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшенная, или пшеничная, или овсяная | 30 | 30 | 40 | 40 |
| молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| вода | 50 | 50 | 70 | 70 |
| или крупа рисовая, овсяные хлопья «Геркулес», манная | 23 | 23 | 31 | 31 |
| молоко свежее | 75 | 75 | 100 | 100 |
| вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| сахар | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с маслом | - | 155 | - | 205 |
| или с сахаром | - | 155 | - | 205 |

Химический состав данного блюда: пшенная каша с маслом, с сахаром

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 6,1 | 6,87 | 23,52 | 180,31 | 0,75 |
| 8,0 | 7,95 | 31,34 | 228,91 | 1,0 |
| 6,06 | 3,24 | 28,48 | 167,32 | 0,75 |
| 7,96 | 4,32 | 36,3 | 215,92 | 1,0 |
| Пшеничная каша с маслом | | | | |
| 4,12 | 4,03 | 25,31 | 154 | 0,75 |
| 4,4 | 4,06 | 26,99 | 162 | 1,0 |

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. после этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Каша пшенная или рисовая с изюмом.

Номер рецептуры 177

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 31,5 | 31,5 | 42 | 42 |
| или крупа пшено | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко | 75 | 75 | 100 | 100 |
| вода | 42 | 42 | 55 | 55 |
| сахар | 4,5 | 4,5 | 6,0 | 6,0 |
| изюм | 7,7 | 7,5 | 10,2 | 10,0 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **Выход:** с маслом |  | **150/5** |  | **200/5** |
| с сахаром |  | **150/5** |  | **200/5** |

Химический состав данного блюда: рисовая, пшенная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,44 | 3,38 | 38,12 | 200,70 |  |
| 5,92 | 4,50 | 50,83 | 267,5 | - |
| 6,17 | 4,16 | 37,22 | 211,00 | - |
| 8,22 | 5,54 | 49,63 | 281,26 | - |

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром или маслом сливочным

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Кисель из концентрата

Номер рецептуры: 948

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 1982 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кисель из концентрата | 18 | 18 | 21,6 | 21,6 |
| сахар | 7,5 | 7,5 | 9 | 9 |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |
| вода | 143 | 143 | 171 | 171 |
| Выход: |  | 150 |  | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,23 | -- | 18,2 | 73,72 | - |
| 0,27 | -- | 21,83 | 88,4 | - |

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, лимонную кислоту и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Кисель из сока натурального

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок плодовый или ягодный натуральный | 45 | 45 | 54 | 54 |
| сахар - песок | 18 | 18 | 21,6 | 21,6 |
| крахмал картофельный | 7,5 | 7,5 | 9 | 9 |
| вода | 105 | 105 | 126 | 126 |
| Выход: | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,43 | - | 22,65 | 92,32 | 11,8 | 0,28 | 0,004 | 0,009 | 0,82 |
| 0,51 | - | 27,18 | 110,76 | 14,13 | 0,33 | 0,005 | 0,011 | 1,0 |

Технология приготовления

Сок плодовый или ягодный ( 50% от нормы, указанной в рецептуре ) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп добавляют подготовленный крахмал, остальной сок и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Компот из свежих плодов.

Номер рецептуры 372

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки или айва | 34 | 30 | 41 | 36 |
| или груша | 33 | 30 | 40 | 36 |
| вода | 129 | 129 | 155 | 155 |
| Черешня или вишня | 32 | 30 | 38 | 36 |
| или слива или персик | 33 | 30 | 40 | 36 |
| или абрикосы | 35 | 30 | 42 | 36 |
| вода | 125 | 125 | 150 | 150 |
| сахар | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 |
| Выход: |  | 150 |  | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,24 | 0,09 | 17,85 | 73,2 | 1,30 |
| 0,29 | 0,11 | 21,42 | 87,84 | 1,55 |

Технология приготовления: яблоки или груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не потемнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Фрукты сушеные (смесь) | 15 | 37,51 | 18 | 45 1 |
| или яблоки, | 11,3 | 421 | 13,5 | 501 |
| или груши, | 22,5 | 341 | 27 | 40,51 |
| или курага, | 15 | 37,51 | 18 | 451 |
| или урюк, | 18,7 | 34,51 | 22,5 | 411 |
| или изюм, | 15 | 37,51 | 18 | 451 |
| Сахар 2 | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 |
| Вода | 152 | 152 | 183 | 183 |
| Выход: |  | 150 |  | 180 |

1 Масса плодов и ягод вареных

2 для компота из кураги и изюма

закладка сахара составляет 10г и 8г

соответственно.

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,33 | - | 20,83 | 84,64 | 0,3 |
| 0,40 | - | 25,0 | 101,60 | 0,36 |

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения , всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм -5-10 мин. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Котлеты картофельные

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 142 | 107 | 213 | 160 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 153 | 107 | 229 | 160 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 165 | 107 | 246 | 160 |
| Картофель (с 1 марта) | 179 | 107 | 267 | 160 |
| Яйца | 1/10 | 4 | 1/7 | 6 |
| Мука пшеничная или сухари | 7 | 7 | 10 | 10 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масса полуфабриката | - | 112 | - | 170 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса запеченных котлет | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| Или соус №354, 367 | - | 15 | - | 30 |
| Выход с маслом: |  | 100/5 |  | 150/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,29 | 6,34 | 21,44 | 156 | 10,7 |
| 4,94 | 9,51 | 32,16 | 234,0 | 16,05 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50°С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формуют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в муке или сухарях. Подготовленные котлеты укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220°С в течении 15-20 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Котлеты картофельные

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 114 | 86 | 142 | 107 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 123 | 86 | 153 | 107 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 132 | 86 | 165 | 107 |
| Картофель (с 1 марта) | 144 | 86 | 179 | 107 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3,2 | 1/10 | 4 |
| Мука пшеничная или сухари | 5,6 | 5,6 | 7 | 7 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса полуфабриката | - | 90 | - | 112 |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масса запеченных котлет | - | 80 | - | 100 |
| Масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| Или соус №354, 367 | - | 15 | - | 15 |
| Выход с маслом: |  | 80/15 |  | 100/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,63 | 5,07 | 17,15 | 124,75 | 8,56 |
| 3,29 | 6,34 | 21,44 | 156 | 10,7 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50°С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формуют котлеты (по 2-3 шт. на порцию), панируют в муке или сухарях. Подготовленные котлеты укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 220°С в течении 15-20 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом, или соусом молочным, или сметанным, или

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные запеченные.

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 95 | 45 | 110 | 52 |
| хлеб пшеничный | 11 | 11 | 12 | 12 |
| молоко или вода | 15 | 15 | 18 | 18 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| масса п/ф | - | 69 | - | 80 |
| масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус № 824,355 | - | 30 | - | 30 |
| Выход с маслом |  | 60/5 | - | 70/5 |
| с соусом | - | 60/30 | - | 70/30 |

Химический состав данного блюда: с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 7,65 | 6,08 | 5,37 | 106,97 | 0,18 |
| 8,92 | 6,49 | 6,26 | 119,3 | 0,21 |

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные запеченные.

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 95 | 45 | 110 | 52 |
| хлеб пшеничный | 11 | 11 | 12 | 12 |
| молоко или вода | 15 | 15 | 18 | 18 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| масса п/ф | - | 69 | - | 80 |
| масло растительное | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| масса готовых изделий |  | 60 |  | 70 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус № 824,355 | - | 30 | - | 30 |
| Выход с маслом |  | 60/5 | - | 70/5 |
| с соусом | - | 60/30 | - | 70/30 |

Химический состав данного блюда: с соусом красным основным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 7,96 | 2,90 | 7,73 | 89,10 | 0,90 |
| 9,23 | 3,31 | 8,62 | 101,38 | 0,93 |

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности. отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рубленые.

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 48,4 | 44 | 57,0 | 51,8 |
| лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| хлеб пшеничный | 11 | 11 | 12,6 | 12,6 |
| молоко или вода | 14 | 14 | 10 | 10 |
| сухари | 6 | ~~6~~ | 7 | 7 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| масса п/ф |  | 74 | - | 87 |
| масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| масса запеченных изделий | - | 60 | - | 70 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус № 824, 354 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: с маслом сливочным | - | 60/5 | - | 70/5 |
| с соусом | - | 60/30 | - | 70/30 |
| Гарнир № 313,317,318,320,336 | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда: соусом красным основным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 9,28 | 7,19 | 11,37 | 147,31 | 0,72 |
| 10,78 | 8,96 | 12,61 | 174,20 | 0,71 |

Технология приготовления:

Из котлетной массы разделывают изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом(котлеты) или кругло- приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см.(биточки), или плоско- овальной формы толщиной 1 см.(шницели).

Подготовленные изделия кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-2000 С до готовности (12-15 мин). отпускают с прокипяченным маслом или соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 396

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кофейный напиток | 2 | 2 | 3 | 3 |
| вода | 150 | 150 | 180 | 180 |
| молоко, сгущенное с сахаром | 28 | 28 | 34 | 34 |
| Выход: | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,15 | 1,46 | 15,5 | 84 | 0,28 |
| 2,65 | 1,79 | 18,83 | 102 | 0,34 |

Технология приготовления

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

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кофейный напиток | 2 | 2 | 3 | 3 |
| молоко свежее | 75 | 75 | 90 | 90 |
| вода | 90 | 90 | 108 | 108 |
| сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Выход: | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,34 | 2,0 | 10,63 | 70 | 0,98 |
| 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Крендель сахарный

Номер рецептуры: 460

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 28 | 28 |
| сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| яйца | 1/12 шт. | 3,4 |
| соль | 0,15 | 0,15 |
| Дрожжи сухие | 0,5 | 0,5 |
| Вода для замеса | 10 | 10 |
| Масса теста | - | 54 |
| Сахар для посыпки | 3 | 3 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,25 | 0,25 |
| Яйца для смазки кренделя | 0,36 | 0,36 |
| Выход: |  | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 3,50 | 5,60 | 29,40 | 182,0 | - |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто , приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски массой 54 г, которые подкатывают в жгут и свертывают его в форму восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-2500С 10-15 минут.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 212

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Лапша, или вермишель, или макароны | 19,2 | 19,2 | 24 | 24 |
| вода | 43 | 43 | 53,5 | 53,5 |
| творог | 27 | 26,7 | 34 | 33,5 |
| яйца | 1/15 шт. | 2,8 | 1/8 шт. | 3,5 |
| сахар | 2,8 | 2,8 | 3,5 | 3,5 |
| масло растительное (для смазки противня) | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| сметана | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| сухари | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| масса п/ф |  | 93 | - | 116,5 |
| масса готового лапшевника |  | 80 | - | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: с маслом | - | 80/5 | - | 100/5 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 100/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 7,18 | 8,09 | 16,83 | 168,85 | 0,07 |
| 8,95 | 9,20 | 21,06 | 202,84 | 0,09 |
| 8,58 | 6,16 | 28,00 | 201,76 | 0,27 |
| 10,35 | 7,27 | 32,23 | 235,75 | 0,29 |

Технология приготовления:

Лапшу, или вермишель, или макароны варят, не откидывая. Протертый творог, смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Отпускают лапшевник с прокипяченным сливочным маслом или с молоком сгущенным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 212

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Лапша, или вермишель, или макароны | 19,2 | 19,2 | 19,2 | 19,2 |
| вода | 43 | 43 | 43 | 43 |
| творог | 27 | 26,7 | 27 | 26,7 |
| яйца | 1/15 шт. | 2,8 | 1/15 шт. | 2,8 |
| сахар | 2,8 | 2,8 | 2,8 | 2,8 |
| масло растительное (для смазки противня) | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| сметана | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| сухари | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| масса п/ф |  | 93 |  | 93 |
| масса готового лапшевника |  | 80 |  | 80 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с маслом | - | 80/5 | - | 80/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 7,18 | 8,09 | 16,83 | 168,85 | 0,07 |
| 7,18 | 8,09 | 16,83 | 168,85 | 0,07 |

Технология приготовления:

Лапшу, или вермишель, или макароны варят, не откидывая. Протертый творог, смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Отпускают лапшевник с прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Макаронные изделия отварные с маслом.

Номер рецептуры 205

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г..М. П Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макаронные изделия | 35 | 35 | 52,5 | 52,5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масса отварных макаронных изделий № 204 | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 100/5 | - | 150/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,8 | 4,12 | 18,18 | 125,0 | - |
| 5,68 | 4,36 | 27,25 | 171,0 | - |

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макаронных изделий берут 6 литров воды,50 гр. соли). Макароны варят 20-30 мин.,лапшу -20-25 мин., вермишель -10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия увеличиваются примерно в 3 раза. Сваренные изделия откидывают. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Молоко кипяченое, кефир, ряженка

Номер рецептуры: 400,401

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко свежее пастеризованное | 158 | 1501 | 189 | 1801 |
| Кефир | 155 | 150 | 185 | 180 |
| или ряженка | 155 | 150 | 185 | 180 |
| Выход: | - | 150 | - | 180 |

1масса молока кипяченого

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,58 | 4,08 | 7,58 | 85 | 2,05 |
| 5,48 | 4,88 | 9,07 | 102 | 2,46 |
| 4,35 | 3,75 | 6,0 | 75 | 1,05 |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 90 | 1,26 |
| 4,35 | 3,75 | 6,30 | 76 | 0,45 |
| 5,22 | 4,50 | 7,56 | 92 | 0,54 |

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Мясо отварное

Номер рецептуры 273

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 105 | 96 | 143 | 130 |
| Морковь | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 1,0 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Или соус № 354, 824 | - | 15 | - | 30 |
| Выход: с маслом |  | 60/5 |  | 80/5 |
| с соусом |  | 60/15 |  | 80/30 |

Химический состав данного блюда: с маслом, с соусом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 16,8 | 5,89 | 0,34 | 121,57 | 0,30 |
| 17,11 | 2,71 | 2,71 | 103,67 | 1,02 |
| 22,81 | 6,69 | 0,48 | 153,37 | 0,45 |
| 23,12 | 3,51 | 2,85 | 135,47 | 1,17 |

Технология приготовления: Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 мин до конца варки кладут крупно нарезанные морковь и репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70º С в закрытой посуде. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Овощи в молочном соусе (2 вариант)

Номер рецептуры 333

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь до 1 января | 42 | 33,5 | 53 | 42 |
| Морковь с 1 января | 44,6 | 33,5 | 56 | 42 |
| Или кабачки | 59 | 39,5 | 74 | 49,6 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Масса припущенных овощей | - | 30,8 | - | 38,6 |
| Соус молочный № 350 | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,63 | 0,55 | 3,00 | 19,30 | 0,85 |
| 0,79 | 0,68 | 3,71 | 24,10 | 1,07 |

Технология приготовления: подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками и припускают по отдельности в небольшом количестве воды .Припущенные овощи соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Овощи отварные с маслом

Номер рецептуры 320

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь до 1 января | 53 | 42,4 | 66 | 52,8 |
| Морковь с 1 января | 56,5 | 42,4 | 70,4 | 52,8 |
| Или капуста белокочанная свежая | 53 | 42,4 | 66 | 52,8 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Масса отварных овощей | - | 39 | - | 48,5 |
| Масло сливочное | 1,4 | 1,4 | 1,75 | 1,75 |
| Выход: |  | 40 | - | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,53 | 1,04 | 2,07 | 19,72 | 1,48 |
| 0,66 | 1,30 | 2,60 | 24,65 | 1,84 |

Технология приготовления: Очищенные овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Овощи, припущенные со сливочным маслом.

Номер рецептуры 331

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь (до 1 января) | 129 | 103 | 194 | 155 |
| Морковь (с 1 января) | 137 | 103 | 206 | 155 |
| Или кабачки | 182 | 122 | 273 | 183 |
| Масса припущенных овощей | - | 95 | - | 142,5 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 |
| Выход: |  | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,85 | 2,69 | 7,10 | 56,01 | 12,06 |
| 1,28 | 4,03 | 10,65 | 84,00 | 18,09 |

Технология приготовления: очищенные овощи промывают, нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве подсоленной воды. Припущенные овощи заправляют сливочным маслом. За 5 мин. до окончания припускания овощи заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и проваривают 1-2 минуты.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Овощи, припущенные с маслом

Номер рецептуры 337

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 1982 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь до 1 января | 54 | 43,5 | 68 | 54,5 |
| Морковь с 1 января | 58 | 43,5 | 72,5 | 54,5 |
| Или кабачки | 73 | 49 | 91 | 61 |
| Масло сливочное | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Масса припущенных овощей | - | 38 | - | 47,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,61 | 0,98 | 3,81 | 26,48 | 1,14 |
| 0,76 | 1,22 | 4,76 | 33,10 | 1,42 |

Технология приготовления: очищенные овощи кладут в посуду слоем не более 5 см. и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Готовые припущенные овощи заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур : сб. рец. блюд и кулин.изд. П. М. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Огурцы свежие теплично-парниковые длинноплодные неочищенные | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Помидоры свежие парниковые неочищенные | 51 | 50 | 5,1 | 5,0 |
| Выход: |  | 50 |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 0,4 | - | 1,70 | 8,40 | 5,0 |
| 0,6 | - | 2,30 | 11,60 | 12,50 |

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, у помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Технологическая карта

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Тесто для оладий № 448: |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 45 | 45 | 56 | 56 |
| яйца | 1/17 шт. | 2,4 | 1/13 | 3 |
| молоко или вода | 45 | 45 | 56 | 56 |
| дрожжи сухие | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| сахар-песок | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса теста | - | 94 | - | 117 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых оладий | - | 80 | - | 100 |
| повидло | 15 | 15 | 20 | 20 |
| или молоко сгущенное | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Выход: с повидлом | - | 80/15 | - | 100/20 |
| с молоком сгущенным | - | 80/15 | - | 100/20 |

Химический состав данного блюда: с повидлом, с молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 4,14 | 2,21 | 28,86 | 152 | 0,02 |
| 5,20 | 2,76 | 39,08 | 201,96 | 0,03 |
| 5,17 | 3,49 | 28,23 | 165,0 | 0,15 |
| 6,58 | 4,46 | 41,25 | 231,46 | 0,20 |

Технология приготовления

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают с маслом, джемом, повидлом, вареньем.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 215

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 1,14 шт. | 46 | 1,5 шт. | 60 |
| молоко или вода | 16 | 16 | 23 | 23 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| масса омлетной смеси | - | 62 | - | 83 |
| масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| масса готового омлета | - | 60 | - | 80 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 65 | - | 85 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,73 | 11,04 | 1,10 | 127 | 0,10 |
| 7,52 | 13,46 | 1,51 | 157 | 0,15 |

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень слоем на более 2,5 см

и запекают в жарочном шкафу до готовности. при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 215

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 1,14 шт. | 46 | 1,5 шт. | 60 |
| молоко или вода | 16 | 16 | 23 | 23 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| масса омлетной смеси | - | 62 | - | 83 |
| масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| масса готового омлета | - | 60 | - | 80 |
| Выход: | - | 60 | - | 80 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,69 | 7,41 | 1,07 | 93,73 | 0,10 |
| 7,48 | 9,83 | 1,48 | 124,31 | 0,15 |

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень слоем на более 2,5 см

и запекают в жарочном шкафу до готовности. при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет с морковью

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 4/5 шт. | 32 | 1,1 шт. | 44 |
| молоко | 13 | 13 | 17 | 17 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Масса омлетной смеси | - | 45 | - | 61 |
| Морковь (с 1 января) | 25,5 | 19\* | 33,5 | 25\* |
| Морковь ( до 1 января) | 24 | 19\* | 31,5 | 25\* |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готового омлета | - | 60 | - | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом |  | 60/5 | - | 80/5 |

\* масса отварной протертой моркови

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 4,56 | 9,44 | 2,26 | 112 | 0,78 |
| 6,22 | 11,57 | 2,97 | 141 | 1,03 |

Технология приготовления

Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде слоем не более 2,5 см в течение 10-15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет с морковью

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 4/5 шт. | 32 | 1,1 шт. | 44 |
| Молоко свежее | 13 | 13 | 17 | 17 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Масса омлетной смеси | - | 45 | - | 61 |
| Морковь (с 1 января) | 25,5 | 19\* | 33,5 | 25\* |
| Морковь ( до 1 января) | 24 | 19\* | 31,5 | 25\* |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готового омлета | - | 60 | - | 80 |
| Выход |  | 60 | - | 80 |

\* масса отварной протертой моркови

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 4,52 | 5,81 | 2,23 | 79,30 | 0,78 |
| 6,18 | 7,94 | 2,94 | 107,94 | 1,03 |

Технология приготовления

Отварную морковь протирают на протирочной машине или мелко шинкуют, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде слоем не более 2,5 см в течение 10-15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Пельмени мясные отварные

Номер рецептуры 440

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Пельмени Телячьи (п/ф) | 139,5 | 138,7 | 186 | 185 |
| соль | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса отварных пельменей | - | 150 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 150/5 | - | 200/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 15,83 | 9,34 | 27,04 | 255,54 | 0,29 |
| 21,1 | 12,45 | 36,05 | 341,0 | 0,39 |

Технология приготовления: подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду ( на 1 кг пельменей берут 4 л воды и 15 г соли) доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Плов из птицы

Номер рецептуры 291

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер - цыпленок | 108,8 | 95,2 | 108,8 | 95,2 |
| Масло растительное | 9,8 | 9,8 | 10,3 | 10,3 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 12 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 15 | 12 |
| Морковь с 1 января | 10,6 | 8 | 16 | 12 |
| Т- паста | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 52,5 | 52,5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масса тушеной птицы | - | 70 | - | 70 |
| Масса готового риса с овощами |  | 100 | - | 150 |
| Выход: |  | 70/100 |  | 70/150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 16,55 | 19,15 | 27,09 | 346,91 | 2,35 |
| 21,62 | 25,0 | 41,95 | 479,28 | 3,35 |

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции ( по 1 куску) , обжаривают до образования корочки, посыпают солью , кладут в посуду, добавляют пассерованные лук и морковь, т- пасту , заливают водой горячей и дают закипеть. Жидкость наливают из расчета норм воды для приготовления рассыпчатой каши. Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин. в жарочный шкаф.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры 338

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или груши | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или персики | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или абрикосы | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или бананы | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или виноград | 100 | 100 | 150 | 150 |
| или апельсин | 100 | 100 | 150 | 150 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда: яблоко

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,40 | 0,40 | 9,8 | 44,4 | 10,0 |
| 0,60 | 0,60 | 14,70 | 66,60 | 15,0 |

Технология приготовления:

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными на тарелке.

Диет. сестра\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Птица отварная с маслом

Номер рецептуры 288

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер-цыпленок | 102,4 | 89,6 | 102,4 | 89,6 |
| лук репчатый | 3,5 | 2,8 | 3,5 | 2,8 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| масса вареной птицы |  | 70 |  | 70 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус красный основной №824 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход с маслом |  | 70/5 |  | 70/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 14,94 | 10,02 | 0,94 | 153,70 | 0,35 |
| 10,7 | 9,5 | 0,7 | 131,1 | 0,25 |

Технология приготовления: Подготовленную тушку птицы кладут в горячую воду ( 2-2,5 литра на 1 кг. продукта) , доводят до кипения, затем уменьшают нагрев , снимают пену, добавляют соль ,лук и варят до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, охлаждают и нарубают на порции. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Птица отварная с маслом

Номер рецептуры 288

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер-цыпленок | 73 | 64 | 73 | 64 |
| лук репчатый | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| масса вареной птицы |  | 50 |  | 50 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус красный основной №824 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход с маслом |  | 50/5 |  | 50/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 14,94 | 10,02 | 0,94 | 153,70 | 0,35 |

Технология приготовления: Подготовленную тушку птицы кладут в горячую воду ( 2-2,5 литра на 1 кг. продукта) , доводят до кипения, затем уменьшают нагрев , снимают пену, добавляют соль ,лук и варят до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, охлаждают и нарубают на порции. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Птица, тушенная в соусе.

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер-цыпленок | 113,6 | 99,4 | 113,6 | 99,4 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса жареной птицы | - | 70 | - | 70 |
| Соус № 824, 354, 355 | - | 30 | - | 30 |
| Выход с соусом: | - | 70/30 | - | 70/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 15,84 | 17,80 | 4,80 | 242,76 | 1,44 |
| 15,84 | 17,80 | 4,80 | 242,76 | 1,44 |

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Птица, тушенная в соусе.

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер-цыпленок | 81 | 71 | 113,6 | 99,4 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масса жареной птицы |  | 50 |  | 70 |
| Соус № 824, 354, 355 |  | 30 |  | 30 |
| Выход с соусом: | - | 50/30 | - | 70/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 13,20 | 14,90 | 4,0 | 202,90 | 1,03 |
| 15,84 | 17,80 | 4,80 | 242,76 | 1,44 |

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 61 | 60 | 61 | 60 |
| Крупа манная | 6,4 | 6,4 | 6,4 | 6,4 |
| яйца | 1/8 шт. | 4 | 1/8 шт. | 4 |
| Сахар | 6,4 | 6,4 | 6,4 | 6,4 |
| Изюм | 8,2 | 8,0 | 8,2 | 8,0 |
| Масло сливочное | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| сметана | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| соль | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Масса готового пудинга | - | 80 | - | 80 |
| Сметана | 20 | 20 | 20 | 20 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: со сметаной | - | 80/20 | - | 80/20 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 12,67 | 11,61 | 20,10 | 235,57 | 0,21 |
| 12,67 | 11,61 | 20,10 | 235,57 | 0,21 |

Технология приготовления:

В горячую воду( 10 мл на порцию) всыпают манную крупу и, помешивая , заваривают В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль ,подготовленный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием . Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной, и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 ºC. Готовый пудинг выдерживают 10-15 мин. и вынимают из формы, нарезают на порционные куски и отпускают со сметаной.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 45,8 | 45 | 61 | 60 |
| Крупа манная | 4,8 | 4,8 | 6,4 | 6,4 |
| яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/8 шт. | 4 |
| Сахар | 4,8 | 4,8 | 6,4 | 6,4 |
| Изюм | 6,2 | 6 | 8,2 | 8,0 |
| Масло сливочное | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Сухари | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| сметана | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| соль | 0,11 | 0,11 | 0,15 | 0,15 |
| Масса готового пудинга |  | 60 | - | 80 |
| Сметана | 20 | 20 | 20 | 20 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: со сметаной | - | 60/20 | - | 80/20 |
| с молоком сгущенным | - | 60/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 9,64 | 9,46 | 15,24 | 184,66 | 0,17 |
| 12,67 | 11,61 | 20,10 | 235,57 | 0,21 |

Технология приготовления:

В горячую воду( 10 мл на порцию) всыпают манную крупу и, помешивая , заваривают В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль ,подготовленный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием . Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной, и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 ºC. Готовый пудинг выдерживают 10-15 мин. и вынимают из формы, нарезают на порционные куски и отпускают со сметаной.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 106 | 85 | 160 | 128 |
| Картофель (с 1 сентября по 31октября) | 113 | 85 | 170 | 128 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 122 | 85 | 183 | 128 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 131 | 85 | 197 | 128 |
| Картофель (с 1 марта) | 142 | 85 | 214 | 128 |
| молоко | 15,8 | 15 | 24 | 22,5 |
| масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| соль | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| или вода кипяченая | 15,8 | 15 | 23,7 | 22,5 |
| масло сливочное | 4,5 | 4,5 | 6,8 | 6,8 |
| Выход: |  | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,04 | 3,2 | 13,62 | 91,44 | 12,1 |
| 3,06 | 4,8 | 20,43 | 137,16 | 18,2 |

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. 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.

При отсутствии молока увеличивают норму закладки сливочного масла на 10 г на 1 кг выхода блюда.

Выход порции определяется возрастной группой.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рагу из овощей с соусом красным основным

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 40 | 32 | 60 | 48 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 43 | 32 | 64 | 48 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 46 | 32 | 69 | 48 |
| Картофель (с 1 января по 28,29 февраля) | 49 | 32 | 74 | 48 |
| Картофель (с 1 марта) | 53 | 32 | 80 | 48 |
| Морковь (до 1 января) | 20/16\* | 15 | 30/24\* | 22 |
| Морковь (с 1 января) | 21,3/16\* | 15 | 32/24\* | 22 |
| Лук репчатый | 17/14\* | 11 | 24/20\* | 16 |
| Капуста свежая белокочанная | 29/23\* | 21 | 44/35\* | 32 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| соль | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Соус № 824 | - | 30 | - | 45 |
| Масса рагу | - | 100 | - | 150 |
| Масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| *Выход* | - | 105 | - | 155 |

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

\*В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто-масса готовых продуктов

Химический состав данного блюда: с маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 1,60 | 7,61 | 9,75 | 113,9 | 5,92 |
| 2,40 | 11,42 | 14,63 | 170,90 | 8,90 |

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин, добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рагу из овощей с соусом красным основным

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 40 | 32 | 60 | 48 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 43 | 32 | 64 | 48 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 46 | 32 | 69 | 48 |
| Картофель (с 1 января по 28,29 февраля) | 49 | 32 | 74 | 48 |
| Картофель (с 1 марта) | 53 | 32 | 80 | 48 |
| Морковь (до 1 января) | 20/16 | 15 | 30/24 | 22 |
| Морковь (с 1 января) | 21,3/16\* | 15 | 32/24\* | 22 |
| Лук репчатый | 17/14\* | 11 | 24/20\* | 16 |
| Капуста свежая белокочанная | 29/23\* | 21 | 44/35\* | 32 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| соль | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Соус № 824 | - | 30 | - | 45 |
| Масса рагу | - | 100 | - | 150 |
| *Выход* | - | 100 | - | 150 |

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

\*В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто-масса готовых продуктов

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 1,56 | 3,98 | 9,72 | 80,94 | 5,92 |
| 2,36 | 7,79 | 14,60 | 137,95 | 8,90 |

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин, добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рагу из овощей с соусом красным основным

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 43 | 32 | 85 | 64 |
| Морковь | 20/16\* | 15 | 40/32\* | 30 |
| Лук репчатый | 17/14\* | 11 | 34/28\* | 22 |
| Капуста свежая белокочанная | 29/23\* | 21 | 58/46\* | 42 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Соус № 824 | - | 30 | - | 60 |
| Масса рагу | - | 100 | - | 200 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | - | 100/5 | - | 200/5 |

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

\*В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто-масса готовых продуктов

Химический состав данного блюда: с маслом

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 1,77 | 4,26 | 11,14 | 90,0 | 32,28 | 0,77 | 0,07 | 0,06 | 19,70 |
| 3,50 | 4,89 | 22,24 | 146,97 | 63,4 | 1,53 | 0,14 | 0,11 | 39,4 |

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин, добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Рагу из птицы

Номер рецептуры 289

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бройлер - цыпленок | 77,5 | 68 | 108,8 | 95,2 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,8 | 2,8 |
| Масса жареной птицы | - | 50 |  | 70 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 100 | 80 | 120 | 96 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 106 | 80 | 128 | 96 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 114 | 80 | 137 | 96 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля ) | 123 | 80 | 148 | 96 |
| Картофель с 1 марта | 134 | 80 | 160 | 96 |
| Морковь (до 1 января) | 21,3 | 17 | 25 | 20 |
| Морковь (с 1 января) | 22,6 | 17 | 27 | 20 |
| Т- паста | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 14 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масса гарнира и соуса |  | 125 |  | 150 |
| Выход: |  | **50/125** |  | **70/150** |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 13,4 | 16,2 | 18,3 | 272,6 | 17,4 |
| 24,78 | 14,01 | 27,20 | 334,01 | 29,62 |

Технология приготовления:

. Подготовленную птицу нарубают на куски 30-35 гр. , обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы продуктов, добавляют пассерованную т- пасту и тушат 30-40 мин. Бульон после тушения сливают ,приготовляют на нем соус, заливают тушенные кусочки мяса, добавляют обжаренный картофель, нарезанный кубиками, морковь, лук и тушат 15-20 мин.Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 76

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 75 | 60 | 94 | 75 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 86 | 60 | 107 | 75 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 92 | 60 | 115,5 | 75 |
| Картофель (с 1марта) | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая) | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь (с 1 января) | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 21,8\* | 12 | 27,3\* | 15 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Соль | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Бульон или вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Выход: | - | 200 |  | 250 |

Химический состав данного блюда: с перловкой

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг  C |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,66 | 4,07 | 11,82 | 90,55 | 9,45 |
| 2,07 | 5,09 | 14,77 | 113,17 | 11,81 |

Технология приготовления Перловую крупу перебирают, тщательно промывают, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу , доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. В конце варки добавляют соль. Рассольник можно готовить без томатной пасты.

\* закладка огурцов дана с учетом отходов на рассол

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 36 | 36 | 54 | 54 |
| соль | 2 | 2 | 3 | 3 |
| масло сливочное | 4,5 | 4,50 | 6,8 | 6,8 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | C |
| 2,43 | 3,58 | 24,45 | 140 | - |
| 3,65 | 5,37 | 36,70 | 210 | - |

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды , 60г соли на 1 кг риса ) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рис припущенный

Номер рецептуры: 316

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 36 | 36 | 54 | 54 |
| Вода | 73,5 | 73,5 | 110 | 110 |
| соль | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 5,25 | 5,25 |
| Выход: |  | 100 |  | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | C |
| 2,43 | 2,87 | 24,45 | 133 | - |
| 3,65 | 4,30 | 36,70 | 200 | - |

Технология приготовления

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% жира добавляют в готовую кашу.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Рыба запеченная.

Номер рецептуры: 254

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Минтай | 74 | 37 | 98 | 49 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Масса отварной рыбы | - | 30 | - | 40 |
| **Соус молочный № 352:** |  |  |  |  |
| Молоко | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 16,5 |
| Масло сливочное | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 3,6 |
| Мука пшеничная | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 3,6 |
| Вода | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 16,5 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Масса соуса | - | 25 | - | 33 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сухари | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 1/6 шт. | 7 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 89 |
| Масса запеченной рыбы | - | 60 | - | 80 |
| Гарнир № 313,318,321 | - | 100 | - | 150 |
| Выход с гарниром | - | 160 | - | 230 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 7,55 | 4,84 | 5,84 | 97 | 0,11 |
| 10,08 | 6,69 | 7,98 | 132 | 0,14 |

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают порционными кусками, отваривают 5-7 минут. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают.

**Для соуса** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Гарниры – каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

Номер рецептуры 352

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 16,5 |
| Масло сливочное | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 3,6 |
| Мука пшеничная | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 3,6 |
| Вода | 12,5 | 12,5 | 16,5 | 16,5 |
| Соль | - | 0,2 | - | 0,3 |
| Выход: | - | 25 | - | 33 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,67 | 2,31 | 2,47 | 33,35 | 0,08 |
| 0,88 | 3,04 | 3,26 | 43,92 | 0,11 |

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Рыба, тушенная с овощами

Номер рецептуры 229

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 123 | 62 | 123 | 62 |
| Вода или бульон | 19 | 19 | 19 | 19 |
| морковь | 22,5 | 18 | 22,5 | 18 |
| Лук репчатый | 14,3 | 12 | 14,3 | 12 |
| Т- паста | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| К –та лимонная | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,08 |
| сахар | 2 | 2 | 2 | 2 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса тушеной рыбы |  | 50 |  | 50 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 100 |  | 100 |
| Выход: |  | 50/50 |  | 50/50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 9,10 | 4,80 | 4,80 | 98,80 | 6,10 |
| 9,10 | 4,80 | 4,80 | 98,80 | 6,10 |

Технология приготовления: Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, т – пасту, раствор лимонной кислоты, сахар, соль , закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин ). При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Салат из свеклы

Номер рецептуры 33

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла до 1 января | 48,6 | 38\* | 60,8 | 47,5\* |
| Свекла с 1 января | 51,7 | 38\* | 64,6 | 47,5\* |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| Выход | - | 40 | - | 50 |

\* масса вареной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,57 | 2,44 | 3,34 | 37,56 | 3,80 |
| 0,71 | 3,04 | 4,18 | 46,95 | 4,75 |

Технология приготовления: Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Свекла, тушенная в сметане или соусе

Номер рецептуры: 134

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 109 | 85\* | 160 | 125\* |
| Свекла (с 1 января) | 116 | 85\* | 170 | 125\* |
| Лук репчатый | 32 | 27 | 48 | 40 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масса припущенного лука | - | 20 | - | 30 |
| Сметана | - | 20 | - | 30 |
| или соус №354, 367 | - | 25 | - | 35 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

\* масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,09 | 6,12 | 9,58 | 101,76 | 1,36 |
| 3,1 | 9,54 | 14,14 | 154,82 | 1,99 |

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, или соус молочный, или сметанный и тушат 10 мин. при слабом кипении.

При отпуске можно присыпать зеленью.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Свекла, тушенная в сметанном соусе.

Номер рецептуры: 340

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла (до 1 января) | 119 | 95 | 179 | 143 |
| Свекла (с 1 января) | 126,5 | 95 | 190,5 | 143 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 |
| соус сметанный №354: |  |  |  |  |
| Сметана | 6,25 | 6,25 | 9,4 | 9,4 |
| Мука пшеничная | 1,9 | 1,9 | 2,9 | 2,8 |
| Вода или отвар | 19 | 19 | 28 | 28 |
| соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Масса белого соуса |  | 19 | - | 28 |
| Масса соуса сметанного | - | 25 | - | 37,5 |
| Выход: | - | 100 | - | 150 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,62 | 1,29 | 10,40 | 59,70 | 1,14 |
| 2,43 | 1,94 | 15,60 | 89,58 | 1,71 |

Технология приготовления:

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, заправляют сахаром, соусом сметанным и тушат 10 мин. при слабом кипении.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные.

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок томатный, или морковный, или черно - смородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Выход | - | 100 | - | 100 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,5 | - | 10,1 | 42,40 | 1,4 |

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 100 мл непосредственно перед отпуском.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные.

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок томатный, или морковный, или черно - смородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Выход | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,05 | 0,3 | 17,1 | 75 | 11,1 |
| 1,26 | 0,36 | 20,52 | 90 | 13,32 |

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями 150-180 мл непосредственно перед отпуском.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Сосиски , сардельки отварные

Номер рецептуры 275

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сосиски или сардельки | 51 | 50 | 51 | 50 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 50/5 |  | 50/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,50 | 11,95 | 0,20 | 130,35 | - |
| 5,50 | 11,95 | 0,20 | 130,35 | - |

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски-3-5 мин, сардельки-7-10 мин. При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, капуста тушеная.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Сосиски , сардельки отварные

Номер рецептуры 275

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сосиски или сардельки | 51 | 50 | 102 | 100 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 50/5 |  | 100/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,50 | 11,95 | 0,20 | 130,35 | - |
| 11,0 | 23,90 | 0,40 | 260,70 | - |

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски-3-5 мин, сардельки-7-10 мин. При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, капуста тушеная.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 824

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 1982 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон коричневый№822 | 30 | 30 |
| или вода | 30 | 30 |
| масло сливочное | 0,6 | 0,6 |
| мука пшеничная | 1,5 | 1,5 |
| томат-паста | 1,2 | 1,2 |
| Морковь (до 1 января) | 3 | 2,4 |
| Морковь (с 1 января) | 3,2 | 2,4 |
| лук репчатый | 0,7 | 0,6 |
| сахар | 0,5 | 0,5 |
| соль | 0,5 | 0,5 |
| Выход: |  | 30 |

Химический состав данного блюда: каша пшеничная, ячневая

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,35 | 0,45 | 2,4 | 15,05 | 0,72 |

Технология приготовления:

. Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томат-пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 гр, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80 градусов мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон или воду ,затем добавляют пассерованные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин.В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи , и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта №\_\_\_\_\_

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 824

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 1982 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон коричневый№822 | 45 | 45 |
| или вода | 45 | 45 |
| масло сливочное | 0,9 | 0,9 |
| мука пшеничная | 2,25 | 2,25 |
| томат-паста | 1,8 | 1,8 |
| морковь (с 1 января) | 4,8 | 3,6 |
| лук репчатый | 1,0 | 0,9 |
| сахар | 0,8 | 0,8 |
| соль | 0,8 | 0,8 |
| Выход: |  | 45 |

Химический состав данного блюда: каша пшеничная, ячневая

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,53 | 0,68 | 3,6 | 22,64 | 2,67 | 0,08 | 0,006 | 0,009 | 1,08 |

Технология приготовления:

. Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томат-пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 гр, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80 градусов мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон или воду ,затем добавляют пассерованные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин.В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи , и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный (сладкий)

Номер рецептуры: 351

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 0,9 | 0,9 | 1,35 | 1,35 |
| Мука пшеничная | 0,9 | 0,9 | 1,35 | 1,35 |
| Вода | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2,4 | 2,4 |
| Выход | - | 20 |  | 30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |  |
| 0,39 | 0,9 | 2,65 | 20,26 | 0,07 |
| 0,58 | 1,36 | 3,98 | 30,48 | 0,10 |

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Соус молочный

Номер рецептуры 350

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко свежее | 5 | 5 | 6,3 | 6,3 |
| Масло сливочное | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Вода | 5 | 5 | 6,3 | 6,3 |
| Сахар | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| соль | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | - | 10 | - | 12,5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,21 | 0,52 | 0,71 | 8,38 | 0,03 |
| 0,26 | 0,65 | 0,89 | 10,58 | 0,04 |

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин. при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 355

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сметана | 3,75 | 3,75 | 7,5 | 7,5 |
| Мука пшеничная | 1,13 | 1,13 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 11,3 | 11,3 | 22,5 | 22,5 |
| Томатная паста | 0,6 | 0,6 | 1,2 | 1,2 |
| Соль | - | 0,12 | - | 0,25 |
| Выход | - | 15 | - | 30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 0,27 | 0,75 | 1,05 | 12,03 | 0,2 |
| 0,53 | 1,5 | 2,11 | 24,06 | 0,4 |

Технология приготовления

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сметана | 3,75 | 3,75 | 7,5 | 7,5 |
| мука пшеничная | 1,12 | 1,12 | 2,25 | 2,25 |
| вола или отвар | 11,25 | 11,25 | 22,5 | 22,5 |
| соль | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| масса белого соуса | - | 11,25 |  | 22,5 |
| Выход: |  | 15 |  | 30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  Г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,21 | 0,75 | 0,9 | 11,20 | 4,10 | 0,03 | 0,003 | 0,025 | 0,006 |
| 0,42 | 1,50 | 1,76 | 22,22 | 8,19 | 0,06 | 0,006 | 0,05 | 0,011 |

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку , охлажденную до 60-70 о С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сметана | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 12,5 |
| мука пшеничная | 2,25 | 2,25 | 3,75 | 3,75 |
| вола или отвар | 22,5 | 22,5 | 37,5 | 37,5 |
| соль | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| масса белого соуса |  | 22,5 | - | 37,5 |
| Выход: |  | 30 |  | 50 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  Г | Энергетическая  Ценность, ккал | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,42 | 1,50 | 1,76 | 22,22 | 8,19 | 0,06 | 0,006 | 0,05 | 0,011 |
| 0,70 | 2,50 | 2,93 | 37,02 | 13,65 | 0,10 | 0,010 | 0,08 | 0,020 |

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку , охлажденную до 60-70 о С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Суп из овощей

Номер рецептуры 99

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 53 | 40 | 66,5 | 50 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 57 | 40 | 71,5 | 50 |
| Картофель (с 1января по 28-29 февраля) | 62 | 40 | 77 | 50 |
| Картофель (с 1 марта) | 67 | 40 | 83,5 | 50 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь (с 1 января) | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 | 12 | 10 |
| Горошек зеленый консервированный | 9,2 | 6 | 11,5 | 7,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Выход : |  | 200 |  | 250 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,4 | 3,94 | 11,4 | 86,66 | 8,78 |
| 1,75 | 4,93 | 14,3 | 108,57 | 10,98 |

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый консервированный, соль.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 53 | 40 | 66,5 | 50 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 57 | 40 | 71,5 | 50 |
| Картофель (с1 января по 28-29 февраля) | 62 | 40 | 77 | 50 |
| Картофель (с 1 марта) | 67 | 40 | 83,5 | 50 |
| Горох лущеный, или фасоль | 16,2 | 16 | 20,3 | 20 |
| лук репчатый | 9,5 | 8 | 12 | 10 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 | 15,6 | 12,5 |
| Морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 | 16,6 | 12,5 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Выход: | - | 200 | - | 250 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,09 | 4,28 | 12,91 | 106,5 | 4,65 |
| 5,12 | 5,35 | 16,14 | 133,2 | 5,8 |

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками , морковь и лук мелко шинкуют. Подготовленный горох, или фасоль, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения , добавляют картофель , припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой

Номер рецептуры: 80

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 75 | 60 | 94 | 75 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 86 | 60 | 107 | 75 |
| Картофель (с 1января по 28-29 февраля) | 92 | 60 | 115,5 | 75 |
| Картофель (с 1 марта) | 100 | 60 | 125 | 75 |
| крупа перловая, овсяная, пшеничная или | 8 | 8 | 10 | 10 |
| рисовая, пшено, хлопья «Геркулес» или | 4 | 4 | 5 | 5 |
| манная крупа | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь (с 1 января) | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой | 140 | 140 | 175 | 175 |
| для остальных круп | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Выход: | - | 200 |  | 250 |

Химический состав данного блюда: с пшеном

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,2 | 6,6 |
| 2,20 | 2,84 | 14,3 | 91,5 | 8,25 |

Технология приготовления

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками . В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. за 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 75 | 60 | 94 | 75 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 86 | 60 | 107 | 75 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 92 | 60 | 115,5 | 75 |
| Картофель (с 1 марта) | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя № 118 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь (с 1 января) | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| лук репчатый | 9,5 | 8 | 12 | 10 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Выход: | - | 200 | - | 250 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,15 | 2,27 | 13,71 | 84 | 6,6 |
| 2,70 | 2,83 | 17,0 | 105 | 8,25 |

Технология приготовления: Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10 – 15 мин. , затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10 -15 мин. до готовности.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Лапша домашняя

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная | 7 | 7 | 8,75 | 8,75 |
| мука на подпыл | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/16 шт. | 2,5 |
| вода | 1,5 | 1,5 | 1,75 | 1,75 |
| соль | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 |
| Выход подсушенной лапши | - | 8 | - | 10 |
| Выход: | - |  | - |  |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,04 | 0,31 | 4,88 | 26,50 | - |
| 1,30 | 0,40 | 6,10 | 33,20 | - |

Технология приготовления

В холодную воду водят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 0 С.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Суп картофельный

Номер рецептуры 77

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 112,5 | 90 | 140,6 | 112,5 |
| Картофель (с 1сентября по 31 октября) | 120 | 90 | 150 | 112,5 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 129 | 90 | 161 | 112,5 |
| Картофель ( с 1 января по 28,29 февраля) | 139 | 90 | 173 | 112,5 |
| Картофель: с 1марта | 150 | 90 | 188 | 112,5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь с 1 января | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| лук репчатый | 9,5 | 8 | 12 | 10 |
| масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Выход: | - | 200 | - | 250 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,88 | 2,24 | 19,54 | 105,8 | 4,0 |
| 2,35 | 2,80 | 24,43 | 132,32 | 5,0 |

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин окончания варки кладут соль.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры 98

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г.М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 30 | 24 | 37,5 | 30 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 25 | 20 | 31 | 25 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 27 | 20 | 33 | 25 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 29 | 20 | 36 | 25 |
| Картофель (с1 января по 28-29 февраля) | 31 | 20 | 38,5 | 25 |
| Картофель (с 1 марта) | 33 | 20 | 42 | 25 |
| Крупа: перловая, овсяная, ячневая, пшеничная | 8 | 8 | 10 | 10 |
| или пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь (до 1 января) | 10,0 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь (с 1 января) | 10,6 | 8 | 13,3 | 10 |
| лук репчатый | 9,5 | 8 | 12 | 10 |
| масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| бульон или вода: |  |  |  |  |
| для круп пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 160 | 160 | 200 | 200 |
| для остальных круп | 170 | 170 | 212 | 212 |
| Выход |  | 200 | - | 250 |
|  | | | | |

Химический состав данного блюда: с перловой, пшенной крупой

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,68 | 4,0 | 13,3 | 95,88 | 16,0 |
| 2,10 | 5,0 | 16,63 | 120,0 | 20,0 |
| 1,42 | 4,02 | 10,16 | 82,50 | 16,0 |
| 1,78 | 5,03 | 12,70 | 103,20 | 20,0 |

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду ( 3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко | 105 | 105 | 140 | 140 |
| Вода | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Крупа рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные “Геркулес”, | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Ячневая или гречневая, перловая, пшено | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 |
| соль | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Выход | - | 150 | - | 200 |

Химический состав данного блюда: гречневая крупа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  ценность, ккал |  |
| 4,5 | 4,11 | 12,8 | 106 | 0,68 |
| 6,0 | 5,48 | 17,07 | 142 | 0,91 |
| Пшеничная крупа | | | | |
| 4,34 | 4,1 | 13,93 | 110 | 0,68 |
| 5,8 | 5,47 | 18,57 | 147 | 0,91 |

Технология приготовления

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Суп молочный с макаронными изделиями.

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко | 105 | 105 | 140 | 140 |
| вода | 45 | 45 | 60 | 60 |
| лапша домашняя № 118 или | 12 | 12 | 16 | 16 |
| вермишель, макароны, фигурные изделия | 12 | 12 | 16 | 16 |
| сахар | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Выход: | - | 150 | - | 200 |

Химический состав данного блюда: с макаронными изделиями

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,31 | 3,91 | 14,13 | 108,95 | 0,68 |
| 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,25 | 0,91 |

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности ( макароны 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин.), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая варят до готовности. заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр российский, | 10,6 | 10 | 16 | 15 |
| или голландский, или швейцарский | 10,8 | 10 | 16,5 | 15 |
| или ярославский | 10,8 | 10 | 16 | 15 |
| или костромской | 10,4 | 10 | 15,5 | 15 |
| Выход: | - | 10 | - | 15 |

Химический состав данного блюда: сыр российский

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,32 | 2,95 | - | 36 | 0,07 |
| 3,48 | 4,43 | - | 54 | 0,11 |

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 81,6 | 80 | 81,6 | 80 |
| Мука пшеничная | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 |
| Яйца | 1/12 шт. | 3,2 | 1/12 шт. | 3,2 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 91 | - | 91 |
| Масло растительное | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Масса готовых сырников | - | 80 | - | 80 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: с маслом | - | 80/5 | - | 80/5 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 16,03 | 11,42 | 17,52 | 237,0 | 0,58 |
| 16,03 | 11,42 | 17,52 | 237,0 | 0,58 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6- см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 51 | 50 | 102 | 100 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 13 | 13 |
| Яйца | 1/20 | 2 | 1/10 | 4 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 57 | - | 114 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готовых сырников | - | 50 | - | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус № 351, 354 | - | 15 | - | 30 |
| или молоко сгущенное | - | 15 | - | 20 |
| Выход: с маслом | - | 55 | - | 105 |
| с соусом | - | 65 | - | 130 |
| с молоком сгущенным | - | 65 | - | 120 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,38 | 7,61 | 13,78 | 165,13 | 0,51 |
| 20,13 | 14,37 | 22,60 | 300,25 | 0,75 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6- см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 81,6 | 80 | 81,6 | 80 |
| Мука пшеничная | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 |
| Яйца | 1/12 шт. | 3,2 | 1/12 шт. | 3,2 |
| соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 91 | - | 91 |
| Масло растительное | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Масса готовых сырников | - | 80 | - | 80 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или молоко сгущенное | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход: с маслом | - | 80/5 | - | 80/5 |
| с молоком сгущенным | - | 80/20 | - | 80/20 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энергетическая  Ценность, ккал |
| 16,03 | 11,42 | 17,52 | 237,0 | 0,58 |
| 16,03 | 11,42 | 17,52 | 237,0 | 0,58 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6- см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 51 | 50 | 102 | 100 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 13 | 13 |
| Яйца | 1/20 | 2 | 1/10 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 57 | - | 114 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масса готовых сырников | - | 50 | - | 100 |
| масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус № 351, 354 | - | 15 | - | 30 |
| или молоко сгущенное | - | 15 | - | 20 |
| Выход: с маслом | - | 55 | - | 105 |
| с соусом | - | 65 | - | 130 |
| с молоком сгущенным | - | 65 | - | 120 |

Химический состав данного блюда: с молоком сгущенным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,38 | 7,61 | 13,78 | 165,13 | 0,51 |
| 20,13 | 14,37 | 22,60 | 300,25 | 0,75 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6- см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Сырники с морковью

Номер рецептуры: 233

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 56,8 | 56 | 56,8 | 56 |
| Морковь | 22,4 | 18 | 22,4 | 18 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Вода | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Крупа манная | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Яйца | 1/12 шт. | 3,2 | 1/12 шт. | 3,2 |
| Сахар | 6,4 | 6,4 | 6,4 | 6,4 |
| Соль | 0,14 | 0,14 | 0,14 | 0,14 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 91 | - | 91 |
| Масло растительное | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |
| Масса готовых сырников | - | 80 | - | 80 |
| Соус № 351,354 | - | 30 | - | 30 |
| Выход: |  | 80/30 |  | 80/30 |

Химический состав данного блюда: с соусом молочным сладким

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 11,85 | 10,6 | 20,88 | 226,32 | 0,68 |
| 11,85 | 10,6 | 20,88 | 226,32 | 0,68 |

Технология приготовления: очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды ( 10 % воды к массе нетто моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формуют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220º C в течение 15-20 минут до образования румяной корочки. Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Сырники с морковью

Номер рецептуры: 233

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Творог | 35,7 | 35 | 56,8 | 56 |
| Морковь | 14 | 11 | 22,4 | 18 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Вода | 1,1 | 1,1 | 1,8 | 1,8 |
| Крупа манная | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/12 шт. | 3,2 |
| Сахар | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |
| Соль | 0,10 | 0,10 | 0,14 | 0,14 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 57 | - | 91 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3,2 | 3,2 |
| Масса готовых сырников | - | 50 | - | 80 |
| Соус № 351,354 | - | 20 | - | 30 |
| Выход: | - | 50/20 |  | 80/30 |

Химический состав данного блюда: с соусом молочным сладким

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,38 | 6,46 | 12,88 | 139,18 | 0,41 |
| 11,85 | 10,6 | 20,88 | 226,32 | 0,68 |

Технология приготовления: очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды ( 10 % воды к массе нетто моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формуют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220º C в течение 15-20 минут до образования румяной корочки. Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Тесто для оладий

Номер рецептуры: 448

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная | 45 | 45 | 56 | 56 |
| яйца | 2,4 | 2,4 | 1/13 | 3 |
| молоко или вода | 45 | 45 | 56 | 56 |
| дрожжи сухие | 0,32 | 0,32 | 0,4 | 0,4 |
| сахар-песок | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Выход: |  | 94 |  | 117 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,35 | 1,95 | 30,93 | 166,67 | - |
| 7,91 | 2,43 | 38,5 | 207,51 | - |

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как и для блинов, но более густой консистенции.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Тефтели из говядины (1-ый вариант)

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( котлетное мясо) | 41,7 | 38 | 48,7 | 44,3 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 9,5 | 9,5 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 17 | 14 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масса припущенного лука |  | 9 | - | 10 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масса п /ф |  | 71 | - | 83 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масса готовых тефтелей | - | 60 | - | 70 |
| Вода | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Соус № 824 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: |  | 60/30 |  | 70/30 |

Химический состав данного блюда: с соусом красным основным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 8,0 | 9,81 | 10,27 | 161,37 | 2,42 |
| 9,28 | 11,37 | 11,58 | 185,77 | 2,82 |

Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, хлеб, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Тефтели из говядины (2-й вариант)

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина ( котлетное мясо) | 41,7 | 38 | 48,7 | 44,3 |
| Вода | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готового риса |  | 15 | - | 18 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 16 | 13 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масса припущенного лука |  | 9 | - | 10 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масса п /ф |  | 71 | - | 83 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масса готовых тефтелей | - | 60 | - | 70 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Соус № 824 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Выход: |  | 60/30 |  | 70/30 |

Химический состав данного блюда: с соусом красным основным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 8,0 | 9,81 | 10,27 | 161,37 | 2,42 |
| 9,28 | 11,37 | 11,58 | 185,77 | 2,82 |

Технология приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию)

и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 85,2 | 39,6 | 99,4 | 46,2 |
| Лук репчатый | 10,8 | 8,4 | 12,5 | 10,5 |
| вода | 12 | 12 | 14 | 14 |
| рис | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| Масса припущенного риса | - | 9 | - | 10,5 |
| Мука пшеничная | 4,8 | 4,8 | 5 | 5 |
| соль | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Масса п/ф | - | 70,8 | -- | 82 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масса готовых тефтелей | - | 60 | -- | 70 |
| Соус №331,824 | - | 30 | ---- | 30 |
| Выход: с соусом |  | 60/30 |  | 70/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,68 | 7,08 | 10,92 | 138,12 | 2,1 |
| 8,96 | 8,26 | 7,12 | 138,66 | 2,45 |

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики по 3-5 штук на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом , добавляют воду 10 % от массы соуса и тушат 10-15 минут. Блюдо можно приготовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 2,5 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. 2005 г. М.П. Могильный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 71 | 33 | 99,4 | 46,2 |
| Лук репчатый | 9 | 7 | 12,5 | 10,5 |
| вода | 10 | 10 | 14 | 14 |
| рис | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| Масса припущенного риса | - | 7,5 | - | 10,5 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| соль | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Масса п/ф | - | 59 | -- | 82 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Масса готовых тефтелей | - | 50 | -- | 70 |
| Соус №331,824 | - | 30 | ---- | 30 |
| Выход: с соусом |  | 50/30 |  | 70/30 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,4 | 5,9 | 9,1 | 115,1 | 1,75 |
| 8,96 | 8,26 | 7,12 | 138,66 | 2,45 |

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики по 3-5 штук на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом , добавляют воду 10 % от массы соуса и тушат 10-15 минут. Блюдо можно приготовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 2,5 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Технология приготовления

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Чай-заварка№391, (мл):** |  |  |  |  |
| чай высшего или 1сорта (сухой) | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| вода | 21,6 | 21,6 | 32,4 | 32,4 |
| **Выход заварки** | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Молоко сгущенное | 28 | 28 | 34 | 34 |
| Вода | 130 | 130 | 150 | 150 |
| Выход | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |  |
| 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
| 2,67 | 2,34 | 14,31 | 89 | 1,2 |

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай-заварка№391, (мл): | 20 | 20 | 30 | 30 |
| чай высшего или 1сорта (сухой) | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| вода | 21,6 | 21,6 | 32,4 | 32,4 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Молоко | 92 | 90 | 92 | 90 |
| Вода | 40 | 40 | 60 | 60 |
| Выход | - | 150 | - | 180 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |  |
| 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
| 2,67 | 2,34 | 14,31 | 89 | 1,2 |

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай заварка №391,(мл): | 20 | 20 | 30 | 30 |
| чай высшего или 1сорта (сухой) | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| вода | 21,6 | 21,6 | 32,4 | 32,4 |
| Сахар | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Вода | 130 | 130 | 150 | 150 |
| Выход | - | 150/7 |  | 180/10 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал | C |
| 0,04 | - | 6,99 | 28 | 0,02 |
| 0,06 | - | 9,99 | 40,2 | 0,03 |

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры: 258

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Рыба минтай | 111 | 51 | 139 | 64 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 18 | 15 |
| Петрушка(зелень) | 2,5 | 2 | 3 | 2 |
| Молоко или вода | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/13 шт. | 3 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Сухари | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Масса п/ф | - | 75 | - | 94 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Масса жареных изделий | - | 60 | - | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 60/5 | - | 75/5 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 9,35 | 10,42 | 4,78 | 150,30 | 3,50 |
| 11,69 | 13,02 | 5,98 | 187,90 | 4,37 |

Технология приготовления

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шницель поливают маслом и гарнируют.

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 30 | 24 | 38 | 30 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 32 | 24 | 40 | 30 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 34 | 24 | 43 | 30 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 37 | 24 | 46 | 30 |
| Картофель (с 1 марта) | 40 | 24 | 50 | 30 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 | 15,6 | 12,5 |
| Морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 | 16,6 | 12,5 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатная паста | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Выход | - | 200 | - | 250 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 1,4 | 3,9 | 6,8 | 68 | 14,8 |
| 1,75 | 4,9 | 8,5 | 85 | 18,5 |

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Для приготовления щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

Выход порции определяется возрастной группой

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изделий М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой (до 1 сентября) | 30 | 24 | 38 | 30 |
| Картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 32 | 24 | 40 | 30 |
| Картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 34 | 24 | 43 | 30 |
| Картофель (с 1 января по 28-29 февраля) | 37 | 24 | 46 | 30 |
| Картофель (с 1 марта) | 10 | 24 | 50 | 30 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 | 15,6 | 12,5 |
| Морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 | 16,6 | 12,5 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатная паста | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| соль | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Выход со сметаной | - | 200/10 | - | 250/10 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая  ценность, ккал |
| 1,68 | 5,4 | 7,12 | 83,80 | 15,10 |
| 2,03 | 6,4 | 8,82 | 101,0 | 18,80 |

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения.Затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Для приготовления щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля. При подаче добавляют прокипяченную сметану.

Выход порции определяется возрастной группой

Технолог ОО АБМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическая карта

Наименование изделия Яйца вареные

Номер рецептуры 213

Наименование сборника рецептур: сб. рец. Блюд и кулин.изд. М.П. Могильный и В.А. Тутельян 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Масса ,г | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца (в шт.) | 1 | 40 | 1 | 40 |
| соль | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход: | - | 1 шт. | - | 1 шт. |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | - |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | - |

Технология приготовления:

. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду ( 3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц.) и варят вкрутую 8 – 10 мин. с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы срезу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 или ½ шт. на порцию.

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_