

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Гренка с сыром

№ 58 Сборник рецептов 2011

№№	Наименование продуктов	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Хлеб пшеничный	75	63	113	95
2	Сыр	14	13	21	20
3	Масло сливочное	5	5	8	8
	Выход:		50		75

Технология приготовления:

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок ,нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист и посыпают тертым сыром ,сбрызгивают сливочным маслом и поджаривают в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже +15С

Требование к качеству:

Внешний вид: Кусочки хлеба с сыром.

Консистенция: мягкая

Цвет: коричневый

Вкус: хлеба в сочетании с маслом сливочным и сыром.

Запах : Хлеба в сочетании с маслом сливочным и сыром.

Составил технолог

О.А. Татарушкина

Наименование блюда: **Салат картофельный с огурцами солеными**

№ 43Сборник рецептов 2011 год

№№	Наименование продуктов	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель				
	С 01.09-31.10	27	27	36	36
	С 31.10-31.12	29	29	38	38
	С 31.12-28.02	21	21	41	41
	С 29.02-01.09	34	34	45	45
2	Масса отварного очищенного картофеля		20		26
3	Лук репчатый	5	4	6	5
4	Огурцы соленые	15	8	20	12
5	Морковь				
	До 1 января	12.6	12.6	17	17
	С 1 января	13.4	13.4	17	17
6	Масса отварной очищенной моркови		10		13
7	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления: Потребительскую упаковку консервированных продуктов(соленых огурцов)перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют ,моют.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания ,допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Морковь варят в кожуре ,охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отварные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре +4С

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция : мягкая, сочная

Цвет: соответствует продукта, входящим в блюдо

Вкус: соответствует продукта в блюдо, солоноватый

Запах: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: **Картофельное пюре**

№ 206 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	Дети с 1.5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель:				
	С 01.09-31.10	147	111	170	128
	С 31.10-31.12	159	111	183	128
	С 31.12-28.02	171	111	197	128
	С 29.02-01.09	185	111	214	128
2	Молоко	21	21	24	24
3	Масса кипяченного молока		20		23
4	Масло сливочное	4	4	5	5
	Выход:		130		150

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют, очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Очищенный картофель укладывают в посуду, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают. Температура картофеля должна быть не менее 80С. В картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко, масло растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65 С.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Котлеты, биточки, шницели рыбные

№ 134 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	Дети с 1.5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Минтай потрошенный б/головы	55	46	65	53
2	или горбуша п/б/г	59	46	68	53
3	Хлеб пшеничный	9	9	10	10
4	Лук репчатый	6	5	7	6
5	Яйца	1/4шт	9	1/4шт	10
6	Молоко	10	10	11	11
7	Масса п/ф		81		93
8	Сухари	4	4	5	5
9	Масло растительное	4	4	5	5
10	Масса готовых изделий		70		80
	Выход:		70		80

Технология приготовления:

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12С. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10г на 1л. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты- овально приплюснутой формы с заостренным концом ,или биточки овально приплюснутой формы ,или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280С в течении 20-25 минут.

При отпуске котлеты гарнируют. подливают сбоку соус.

Температура подачи +60...+65 С.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

№ 186 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Крупа гречневая	46	46	69	69
2	Вода	68	68	103	103
3	Масса каши		97		145
4	Масло сливочное	3	3	5	5
	Выход:		100		150

Технология приготовления:

Крупу просеивают ,перебирают и промывают. При этом удаляют мучель .

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие при перемешивание прекращают, закрывают котел и дают каше упреть около 2.5ч. з
Затем предварительно подвергается термической обработке.

Температура подачи +60...+65 С.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Блинчики с джемом**

№ 265 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	32	32	32	32
2	Молоко	73	73	73	73
3	Яйца	1/7шт	6	1/7шт	6
4	Сахар	2	2	2	2
5	Масло сливочное	3	3	3	3
6	Масса теста		116		116
7	Масло растительное	3	3	3	3
8	Масса жаренных блинчиков		75		75
9	Джем	10	10	10	10
	Выход:		75/10		75/10

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Яйца, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах с двух сторон. Отпускают с джемом. Температура подачи +60...+65° С. Требования к качеству Внешний вид: блинчики одинакового размера и толщины с джемом. Хорошо пропечены. Без трещин и пузырьков Консистенция: мягкая и эластичная. Цвет: от желтого до светло-коричневого. Вкус: свежее выпеченного изделия с джемом. Запах: свежее выпеченного изделия.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Пудинг творожный с молоком сгущенным

№ 128 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Творог	76	75	91	90
2	Крупа манная	8	8	9	9
3	Сахар	10	10	12	12
4	Яйца	1/5шт	8	¼ шт	10
5	Изюм	10	8	12.2	10
6	Масло сливочное	2.5	2.5	3	3
7	Масса п/ф		112		134
8	Масса готового пудинга		100		120
9	Молоко сгущенное	15	15	20	20
	Выход :		100/15		120/20

Технология приготовления:

Крупы просеивают. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло коровье сладко сливочное, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг нарезают на порционные кусочки. Отпускают готовый пудинг со сгущенным молоком. Температура подачи +60...+65° С

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Сырники из творога с молоком сгущенным**

№ 130 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	С 1-3 лет		С 3-7 лет	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Творог	100	99	136	135
2	Яйца	1/10шт	4	1/8шт	5
3	Сахар	11	11	15	15
4	Мука пшеничная	15	15	20	20
5	Масса п/ф		125		170
6	Масло сливочное	3	3	5	5
7	Масса готовых сырников		110		150
8	Молоко сгущенное	15	15	20	20
	Выход:		110/15		150/20

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый. Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Компот из сухофруктов**

№ 241 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1,5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Смесь сухофруктов	19	19	23	23
2	Сахар	12	12	14	14
3	Вода	143	143	181	181
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Составил технолог О.А.Татарушкина

Наименование блюда: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

№ 289,314 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	С 1.5-3		С 3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (кг)	Нетто (кг)
1	Мука пшеничная	29	29	34	34
2	Сахар	1.7	1.7	2	2
3	Масло сливочное	1.7	1.7	2	2
4	Яйцо	1/24шт	1.7	1/20шт	2
5	Дрожжи прессованные	1,2	1.2	1.4	1.4
6	Или сухие	0.3	0.3	0.4	0.4
7	Молоко	12	12	14	14
	Тесто дрожжевое		46		54
8	Мука на подпыл	1.7	1.7	2	2
	Фарш творожный		24		28
9	Творог	23	22	26	25
10	Яйца	1/24шт	1.7	1/20шт	2
11	Сахар	1.7	1.7	2	2
12	Мука пшеничная	1.7	1.7	2	2
13	Ванилин	0.02	0.02	0.03	0.03
14	Яйцо для смазки	1/24шт	1.7	1/20шт	2
15	Масло растительное для смазки листов	1	1	1	1
	Выход :		60		70

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными

солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин. Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирачную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**

№ 253 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Кофейный напиток	2	2	2.4	2.4
2	Молоко	80	80	96	96
3	Вода	65	65	80	80
4	Сахар	9	9	11	11
	Выход:		150		180

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Составил технолог О.А.Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Какао с молоком**

№ 248 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (кг)	Нетто (кг)
1	Какао-порошок	1	1	1.2	1.2
2	Молоко	80	80	96	96
3	Сахар				
4	Вода	65	65	84	84
5	Сахар	9	9	11	11
	Выход:		150		180

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао

Составил технолог О.А.Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Суп молочный с крупой

№ 43 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Молко	135	135	140	140
2	Вода	23	23	30	30
3	Крупа рисовая, кукурузная ,хлопья овсяные	9	9	12	12
4	Ячневая ,гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
5	Сахар	1.5	1.5	2	2
6	Масло сливочное	0.75	0.75	1	1
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают. Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Составил технолог О.А.Татарушкина

Наименование блюда: Курица в соусе с томатом

№ 179 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Куры потрош. охлажденные	100	87	114	101
2	Цыплята-бройлеры потрош. охлажденные	100	87	114	101
3	Или филе куриное	46	44	54	51
4	Отварная мякоть птицы без кожи		35		41
5	Масло сливочное	2	2	3	3
6	Лук репчатый	5	4	5	4
7	Томатная паста	2.5	2.5	3	3
8	Мука пшеничная	0.8	0.8	0.9	0.9
9	Чеснок	0.6	0.5	0.7	0.6
10	Сметана	2	2	3	3
11	Морковь				
	До 1 января	6.3	5	7.5	6
	С 1 января	6.7	5	7.9	6
12	Вода или бульон	23	23	27	27
	Выход:		60		70

Технология приготовления:

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Птицу отваривают и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатную пасту, варят, закладывают мякоть

птицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса птицы, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса птицы.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Рагу из овощей**

№ 77 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель				
	С 01.09-31.10	96	72	115	86
	С 31.10-31.12	103	72	123	86
	С 31.12-28.02	111	72	133	86
	С 29.02-01.09	120	72	144	86
2	Морковь				
	До 1 января	30	24	36	29
	С 1 января	34	24	39	29
3	Лук репчатый	14	12	17	14
4	Капуста свежая	38	30	45	36
5	Вода	79	79	95	95
6	Масло сливочное	5	5	6	6
	Выход:		150		180

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Икра кабачковая**

№ Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1,5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Икра кабачковая(промышленного производства)	47	45	63	60
	Выход:				

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Омлет с сыром

№ 115 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Яйца	1 1/5шт	48	1 1/2шт	60
2	Молоко	30	30	37	37
	Масса омлетной смеси		78		97
3	Сыр	19.2	19	24.3	24
4	Масло сливочное	3	3	4	4
	Масса готового омлета		78		97
5	Масло сливочное	2	2	3	3
	Выход:		80		100

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, добавляют тертый сыр, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, сыра и сливочного масла, солоноватый

Запах: свежих вареных яиц, молока, сыра и сливочного масла.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Сырники из творога с молоком сгущенным
№ 130 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Творог	91	90	118	117
2	Яйца	1/13шт	3	1/10шт	4
3	Сахар	10	10	13	13
4	Мука пшеничная	13	13	17	17
	Масса п/ф		113		147
5	Масло сливочное	2	2	3	3
	Масса готовых сырников		100		130
6	Молоко сгущенное	20	20	30	30
	Выход :		100/20		130/30

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога

Наименование блюда: Кукуруза с яйцом и луком

№ 154 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Кукуруза консервированная	37	37	49	49
2	Кукуруза консервированная(без жидкости)		25		33
3	Лук репчатый	10	8	13	11
4	Яйцо	1/4шт	10	1/3шт	13
5	Масло растительное	3	3	4	4
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, мелко рубленое отварное яйцо, масло растительное, перемешивают и подают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы, яйца, с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы, яйца с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: Соус красный основной

№ 228 Сборник рецептур 2005 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	2.3	2.3	3	3
2	Масло сливочное	1.5	1.5	2	2
3	Томатное пюре	1.75	1.75	2.5	2.5
4	Лук репчатый	2.8	2.3	4	3
5	Морковь				
	До 1 января	8.8	7	12.5	10
	С 1 января	9.3	7	13.3	10
6	Бульон	20	20	25	25
	Выход:		25		30

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло коричневого цвета. Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С. **Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый. *Вкус:* умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда:
Пирожок печеный из дрожжевого теста с изюмом

№ 294 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (кг)	Нетто (кг)
1	Мука пшеничная	28	28	32	32
2	Сахар	1.7	1.7	2	2
3	Масло сливочное	3	3	4	4
4	Яйцо	1\13ШТ	3	1\10шт	4
5	Дрожжи прессованные	1.2	1.2	1.4	1.4
	Или сухие	0.3	0.3	0.4	0.4
6	Молоко	7	7	8	8
7	Мука на подпыл	0.9	0.9	1	1
	Фарш :		25		29
8	Изюм	24.4	21	24.4	21
9	Сахар	4	4	4	4
10	Масло растительное для смазки листов	0.9	0.9	1	1
11	Яйцо для смазки пирожков	1/31шт	1.3	1/27шт	1.5
	Выход:		60		70

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им

расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. Замоченный на 10-15 минут изюм тщательно промывают в теплой воде, добавляют сахар. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: Сдоба обыкновенная

№ 280 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	43	43	45	45
2	Мука пшеничная на подпыл	1.7	1.7	2	2
3	Сахар	4.8	4.8	5	5
4	Масло сливочная	1.3	1.3	1.4	1.4
5	Дрожжи прессованные	1.2	1.2	1.4	1.4
	Или дрожжи сухие	0.3	0.3	0.4	0.4
6	Молоко	19	19	20	20
7	Масло сливочное для разделки	1.8	1.8	2	2
8	Яйцо для смазки	1/25шт	1.6	1/24шт	1.7
	Масса п/ф		72		76
9	Масло растительное для смазки	1.8	1.8	2	2
	Выход:		60		70

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Изделия изготавливают в виде лепешек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-500 минут. За 15-120 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают

изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220° С. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма соответствует .

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежеевыпеченного изделия.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда:

Рис отварной с овощами

№ 191 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Рис	30	30	45	45
2	Масло сливочное	2	2	3	3
	Морковь				
	До 1 января	20	16	30	24
	С 1 января	21	16	32	24
3	Лук репчатый	10	8	14	12
4	Томатная паста	1.2	1.2	2	2
5	Масло сливочное для пассерования	2	2	2	2
6	Масса пассерованных овощей		20		30
	Выход:		100		150

Выход: с соусом 180 г 18кг

с маслом 155 г 15,5кг

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатной пастой овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса – белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Суп – уха

№ 41 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Консервы рыбные в собственном соку	32	32	40	40
2	Крупа рисовая ,перловая, овсяная, пшеничная	5	5	6	6
3	Бульон или вода	110	110	135	135
4	Картофель :				
	С 01.09-31.10	68	60	100	75
	С 31.10-31.12	86	60	107	75
	С 31.12-28.02	93	60	116	75
	С 29.02-01.09	100	60	125	75
5	Морковь:				
	До 1 января	10	8	13	10
	С 1 января	11	8	14	10
6	Лук репчатый	10	8	13	10
7	Масло сливочное	3	3	4	4
	Выход:		170		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист. При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Каша вязкая пшениная молочная**

№ 96 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Крупа пшено	19	19	25	25
2	Молоко	113	113	150	150
3	Вода	26	26	35	35
4	Сахар	4	4	5	5
	Масса каши:		148		197
5	Масло сливочное	2	2	3	3
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Салат из свеклы с чесноком

№ 22 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Свекла				
	До 1 января	53	53	71	71
	С 1 января	57	57	76	76
	Масса отварной очищенной свеклы		42		55.7
2	Чеснок	0.3	0.2	0.4	0.3
3	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже $+15^\circ\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой и растительным маслом

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № __
Наименование блюда: Соус сметанный

№ 226 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (кг)	Нетто (кг)
1	Мука пшеничная	0.7	0.7	1	1
2	Масло сливочное	0.7	0.7	1	1
3	Овощной отвар или вода	11	11	17	17
	Масса соуса		10		15
4	Сметана	10	10	15	15
	Выход:				

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

№ 263,264 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Чай высшего сорта	0.5	0.5	0.6	0.6
2	Вода	40	40	53	53
3	Чай-заварка		40		53
4	Сахар	12	12	15	15
5	Вода	110	110	147	147
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5- 10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Каша вязкая молочная «Дружба»**

№84 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Крупа рисовая	10	10	13	13
2	Крупа пшено	8	8	10	10
3	Молоко	113	113	150	150
4	Вода	26	26	35	35
5	Сахар	4	4	5	5
	Масса каши		148		197
6	Масло сливочное	2	2	3	3
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Чай с сахаром

№ 263,264 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Чай высшего сорта или 1-го сорта				
2	Вода				
3	Чай заварка				
4	Сахар				
5	Вода				
	Выход:				

Технология приготовления:

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5- 10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

. Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Салат из моркови с чесноком

№ 9 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Морковь				
	До 1 января	53	53	71	71
	С 1 января	56	56	75	75
	Масса отварной очищенной моркови		42		56
2	Чеснок	0.3	0.2	0.4	0.3
3	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2. Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный моркови, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании с морковью и растительным маслом.

Наименование блюда: Чай с молоком

№ 261 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Чай высшего или 1-го сорта	0.5	0.5	0.6	0.6
2	Вода	40	40	53	53
3	Чай заварка		40		53
4	Сахар	9	9	12	12
5	Молоко	42	42	56	56
6	Вода	68	68	91	91
	Выход :		150		200

Технология приготовления:

Чай с молоком В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко. Чай на сгущенном молоке: в стакан заливают заварку чая, кладут сахар, добавляют смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения Чай на сухом молоке: Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 гр. Просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченной воды (60-70 гр). При температуре выше 70 гр. Белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют сухое молоко, разведенное кипятком. Температура подачи +60...+65° С

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем**

№ 294.299.302.303 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	32	32	37	37
2	Сахар	2	2	2.3	2.3
3	Масло сливочное	4	4	6	6
4	Яйцо	1/10шт	4	1/7шт	6
5	Дрожжи пресованные	1.3	1.3	1.5	1.5
	Или сухие	0.3	0.3	0.5	0.5
6	Молоко	8	8	9	9
7	Мука на подпыл	1	1	1	1
	Фарш:		29		33
8	Картофель				
	С 01.09-31.10	34	25	39	28
	С 31.10-31.12	36	25	41	28
	С 31.12-28.02	40	25	46	28
	С 29.02-01.09	43	25	49	28
9	Лук репчатый	5	4	6	5
10	Масло растительное	0.8	0.8	1	1
	Выход:		29		33
	Фарш :				
11	Капуста свежая	43	34	49	39
12	Масло растительное	0.8	0.8	0.9	0.9
	Масса готовой капусты		25		28
13	Лук репчатый	6	5	7	6
14	Масло растительное	0.8	0.8	0.9	0.9
	Масса пассерованного лука		3		3
15	Зелень	0.8	0.8	0.9	0.9
	Выход:		29		33
16	Масло растительное для смазки листов	0.2	0.2	0.3	0.3
17	Яйцо для смазки пирожков	1/27шт	1.5	1/24шт	1.7
	Выход:		70		80

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1- 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Фарш картофельный: Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают. Фарш из капусты :Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист,

предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

№ 39 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель :				
	С 01.09-31.10	91	69	114	86
	С 31.10-31.12	98	69	123	86
	С 31.12-28.02	106	69	132	86
	С 29.02-01.09	115	69	144	86
2	Морковь:				
	До 1 января	9	7	11	9
	С 1 января	10	7	12	9
3	Лук репчатый	4	3	5	4
4	Масло сливочное	1.6	1.6	2	2
5	Бульон или вода	121	121	151	151
	Выход:		172		215
	Фрикадельки мясные:		28		35
6	Говядина 1 категории бескостная	35	32	44	40
	Или говядина 1 категории на костях	44	32	55	40
7	Лук репчатый	4	3	5	4
8	Вода	3	3	4	4
9	Яйца	1/20шт	2	1/13шт	3
	Масса п/ф		38		47
	Выход:		28		35
	Выход с мясными фрикадельками:		172/28		215/35

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до

готовности. За 5- 10 мин до окончания варки добавляют соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Для приготовления фрикаделек: Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Составил технолог О.А.Татарушкина

Наименование блюда: Салат из кукурузы с луком репчатым

№ 17Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Кукуруза консервированная	56	56	75	75
2	Кукуруза консервированная(без жидкости)		38		46
3	Лук репчатый	9	8	12	10
4	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах

: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Манник со сгущенным молоком

№ 274Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Масло сливочное	1.7	1.7	2	2
2	Сахар	3	3	4	4
3	Яйцо	1/8шт	5	1/7шт	6
4	Сметана	15	15	18	18
5	Мука пшеничная	12	12	14	14
6	Крупа манная	20	20	24	24
7	Молоко	5	5	6	6
8	Масло растительное	1	1	1.2	1.2
	Выход:		50		60
9	Молоко сгущенное	10	10	15	15
	Выход:		50/10		60/15

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Крупу манную просеивают.. Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, крупу манную, муку пшеничную и молоко. Полученную массу оставляют на 2- 3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежее выпеченного изделия.

Составил технолог О.А.Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Суфле рыбное

№ 146 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Минтай неразделанный	129	60	150	69
2	Или горбуша не разделанная	109	60	125	69
3	Или треска не разделанная	141	60	164	69
4	Или филе	69	60	79	69
5	Или горбуша потрошонная с /г	89	60	103	69
6	Или горбуша потрошенная б/г	77	60	88	69
7	Или минтай п/б/г	73	60	84	69
8	Хлеб пшеничный	9	9	10	10
9	Яйца	1/7шт	6	1/6шт	7
10	Молоко	15	15	17	17
11	Масло сливочное	2.6	2.6	3	3
	Масса п/ф		88		101
	Масса готового изделия		70		80
	Выход:		70		80

Технология приготовления:

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски и два раза пропускают через мясорубку, сначала без хлеба, затем с хлебом, замоченным в молоке. В массу добавляют яичные желтки, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно взбивают, затем осторожно добавляют взбитые в пышную пену белки. Изделия выкладывают в емкость, смазанную маслом, и варят на пару или припускают в посуде при

закрытой крышке, с добавлением горячего бульона в течение 30-40 минут. Массу можно укладывать на противень и запекать в жарочном шкафу. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия без трещин и пустот.

Консистенция: мягкий, рыхлый, сочный.

Цвет: на разрезе – белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах: солоноватый, рыбы.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Салат из свеклы с зеленым горошком

№ 53 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Свекла				
	До 1 января	35	35	46	37
	С 1 января	37	37	49	37
	Масса отварной очищенной свеклы		27		36
2	Горошек консервированный	27	27	36	36
	Горошек консервированный (без жидкости)		15		20
3	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Овощи сортируют, моют. Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного – мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом

Составил технолог О.А. Татарушкин

Наименование блюда: Салат из свеклы с сыром

№ 22 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов				
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Свекла				
	До 1 января	52	52	69	69
	С 1 января	55	55	73	73
	Масса отварной очищенной свеклы		41		55
2	Сыр твердых сортов	3.5	3	4.7	4
3	Масло растительное	2	2	3	3
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют. Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Подготовленную свеклу нарезают соломкой, заправляют маслом растительным. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным. Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями белого сыра.

Вкус: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Жаркое по -домашнему**

№ 292 Сборник рецептур 2016 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (кг)	Нетто (кг)
1	Говядина	132	97	175	129
2	Картофель	155	116	175	131
3	Лук	12	10	13	11
4	Масло сливочное	4	4	6	6
5	Томатное пюре	-	-	10	10
	Масса отварного мяса	-	60	-	80
	Масса готовых овощей	-	110	-	140
	Выход	-	170	-	220

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают .

Мясо отваривают и нарезают мелкими кубиками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон.

Закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса-сочная ,мягкая; овощей-мягкая.

Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам ,входящим в блюдо

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Компот из свежих фруктов

№ 240 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1,5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Яблоки	34	30	45	40
2	Или груши	34	31	45	41
3	Сахар	9	9	13	13
4	Вода	128	128	170	170
	Выход :		150		200

Технология приготовления:

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстро разваривающиеся сорта варят 3-5 минут. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: светлый, различной степени интенсивности.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Составил технолог О.А . Татарушкина

Наименование блюда: Гребешок или ватрушка с джемом из дрожжевого теста

№ 417 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	40	40	45	45
2	Сахар	1.7	1.7	2	2
3	Масло сливочное	1.7	1.7	2	2
4	Яйцо	1/24шт	1.7	1/20шт	2
5	Дрожжи пресованные	1.2	1.2	1.4	1.4
	Или сухие	0.3	0.3	0.4	0.4
6	Вода или молоко	16	16	18	18
	Масса теста		60		70
7	Мука на подпыл	1.2	1.2	1.5	1.5
8	Джем	13.2	13	16.3	16
9	Масло растительное для смазки листов	0.9	0.9	1	1
10	Яйца для смазки изделия	1/44шт	0.9	1/40шт	1
	Выход:		60		70

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формируют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, с повидлом.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду повидла.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными**

№ 93 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов				
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Хлопья овсяные	15	15	20	20
2	Молоко	113	113	150	150
3	Вода	26	26	35	35
4	Сахар	4	4	5	5
	Масса каши		148		197
5	Масло сливочное	2	2	3	3
	Выход:		150		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Салат из свеклы с чесноком

№ 22Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Свекла				
	До 1 января	53	53	71	71
	С 1 января	57	57	76	76
2	Масса отварной очищенной свеклы		42		55.7
3	Чеснок	0.3	0.2	0.4	0.3
4	Масло растительное	4	4	5	5
	Выход:		45		60

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Температура подачи не ниже $+15^\circ\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: свекла - мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой и растительным маслом

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Омлет с зеленым горошком

№ 111 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Яйца				
2	Молоко				
3	Масло сливочное				
4	Горошек консервированный				
	Выход:				

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С

Требования к качеству*Внешний вид:* омлетная масса с зеленым горошком.*Консистенция:* пышная, сочная.*Цвет:* желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.*Вкус:* свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.*Запах:* свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Наименование блюда: **Соус красный основной**

№ 228 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	2.3	2.3	3	3
2	Масло сливочное	1.5	1.5	2	2
3	Томат пюре	1.75	1.75	2.5	2.5
4	Лук репчатый	2.8	2.3	4	3
5	Морковь				
	До 1 января	8.8	7	12.5	10
	С 1 января	9.3	7	13.3	10
6	Бульон или вода	20	20	25	25
	Выход:		25		30

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, 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° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Голубцы ленивые
№ 151 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Говядина 1 категории б/к	41	24	49	28
2	Говядина 1 категории н/к	50	24	68	28
3	Крупа рисовая	4	4	5	5
	Масса отварного риса		8		10
4	Лук репчатый	5	4	5	4
	Масса пассерованного лука		2		2
5	Капуста белокочанная	45	36	66	42
	Масса отварной капусты		34		39
	Масса п/ф		67		79
6	Масло растительное	2.5	2.5	3	3
	Масса готовых голубцов		60		70

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкусы запах: мяса и капусты.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Суп картофельный с клецками, мясом птицы

№ 37 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
	Варка бульона				
1	Куры потрошенные охлажденные	31	27	45	37
	Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	29	25	42	37
2	Морковь				
	До 1 января	3.4	2.4	3.8	3
	С 1 января	3.2	2.4	4	3
3	Лук репчатый	1.9	1.6	2.4	2
4	Вода	250	250	313	313
	Выход бульона		200		250
	Клецки:				
5	Мука пшеничная	8	8	10	10
6	Масло сливочное	1	1	1.25	1.25
7	Яйца	1/20шт	2	1/16шт	2.5
8	Вода или молоко	12	12	15	15
	Масса теста		22		28
	Выход клецек		24		30
	Суп с клецками				
9	Картофель				
	С 01.09-31.10	47	35	59	44
	С 31.10-31.12	50	35	63	44
	С 31.12-28.02	54	35	68	44
	С 29.02-01.09	58	35	73	44
10	Морковь				
	До 1 января	9	7	11	9
	С 1 января	10	7	12	9
11	Лук репчатый	10	8	11	9
12	Масло сливочное	1.6	1.6	2	2
	Клецки готовые		25		31
13	Бульон или вода	110	110	125	125
	Выход супа		170		200
	Отварная мякоть птицы б/кожи		10		15
	Выход:		170/10		200/15

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась безспиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Готовое мясо птицы накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч. Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладко сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60- 70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин. Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Отпускают суп с мясом птицы. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда: Соус сметанный**

№ 160 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	0.7	0.7	1	1
2	Масло сливочное	0.7	0.7	1	1
3	Овощной отвар или вода	11	11	17	17
4	Масса соуса		10		15
5	Сметана	10	10	15	15
	Выход:		20		30

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Макаронные изделия отварные с овощами

№ 195 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Макаронные изделия	29	29	50	50
2	Вода	174	174	264	264
	Масса отварных макаронных изделий		83		125
3	Масло сливочное	3	3	5	5
4	Морковь				
	До 1 января	20	16	30	24
	С 1 января	21	16	32	24
5	Лук репчатый	10	8	14	12
6	Томатная паста	1.2	1.2	2	2
	<i>Масса пассерованных овощей</i>		20		30
	Выход:		100		150

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томатной паст в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Составил технолог О.А . Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда: Суфле из птицы****№ 183 Сборник рецептов 2004 год**

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Куры потрошенные охлажденные	132	115	147	131
2	Цыплята-бройлеры полтрош.охл.	132	115	147	131
	Отварная мякоть птицы без кожи		47		54
3	Яйца	1/3шт	13	1/3шт	15
	Соус молочный для запекания:		20		23
4	Молоко	15	15	17	17
5	Бульон или вода	3	3	3.4	3.4
6	Мука пшеничная	3	3	3.4	3.4
7	Масло сливочное	3	3	3.4	3.4
	Масса п/ф		75		86
8	Масло сливочное на смазку	1	1	1.1	1.1
	Масса готового суфле		70		80
9	Масло сливочное	5	5	6	6
	Выход:		70/5		80/6

Технология приготовления:

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть. Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100° С в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50°С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и варят при температуре 220-250°С на пару 25-30 мин. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня. Суфле можно запекать в жарочном шкафу. Для приготовления соуса молочного: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. При подаче готовое суфле поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (зепеченное), полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус и запах: отварной птицы, вкус солоноватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Булочка домашняя**

№ 274 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Мука пшеничная	40	40	46	46
2	Мука пшеничная на подпыл	1.7	1.7	2	2
3	Сахар	7	7	8	8
4	Сахар для отделки	1.7	1.7	2	2
5	Яйцо	1/1шт	3.6	1/10шт	4
6	Масло сливочное	6.8	6.8	7.8	7.8
	Яйца для смазки	1/33шт	1.2	1/29шт	1.4
7	Дрожжи прессованные	1.2	1.2	1.4	1.4
	или сухие	0.3	0.3	0.4	0.4
8	Молоко	17	17	20	20
	Масса п/ф		73		85
9	Масло растительное для смазки	0.1	0.1	0.2	0.2
	Выход:		60		70

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто

обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240° С. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежеевыпеченного изделия.

Составил технолог О.А. Татарушкина

№ 57 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Свекла	36	28.8	40	32
2	Капуста белокочанная	18	14.4	20	16
	Или квашенная	15.4	10.8	17.2	12
3	Картофель	19.2	14.4	21.4	16
4	Морковь	11.3	9	12.6	10
5	Лук репчатый	8.6	7.2	9.6	8
6	Томат-паста	5.4	5.4	6	6
7	Масло растительное	3.6	3.6	4	4
8	Сахар	1.8	1.8	2	2
9	Бульон или вода	144	144	160	160
	Выход:		180		200

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, томатное пюре 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 100 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности –

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда: Кефир**

№ 401 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Кефир	185	180	205	200
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметано-образная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда: Ряженка**

№ 401 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Ряженка	185	180	205	200
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета*Консистенция:* жидкая, сметано-образная*Цвет:* от белого до светло-кремового*Вкус:* молочно-кислый*Запах:* кисломолочных продуктов

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Молоко кипяченое**

№ 400 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Молоко	189	180	210	200
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Омлет натуральный**

№ 215 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов				
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Яйцо	60	60	75	75
2	Молоко	23	23	28.7	28.7
3	Масло сливочное	4	4	5	5
	Выход		80		100

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Суп картофельный с бобовыми

№ 81 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов				
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель	48	36	53.4	40
2	Горох	14.5	14.4	16.2	16
3	Лук	8.6	7.2	9.6	8
4	Морковь	11.5	9	12.8	10
5	Масло растительное	3.6	3.6	4	4
6	Бульон или вода	126	126	140	140
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, не разваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда: Кисель из натурального сока**

№ 382 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов				
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Сок плодовой	54	54	60	60
2	Или ягодный	54	54	60	60
3	Сахар	21.6	21.6	24	24
4	Крахмал	9	9	10	10
5	Вода	126	126	140	140
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: сока плодового или ягодного

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: сока плодового или ягодного

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Рассольник ленинградский

№76 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Картофель	72	54	80	60
	Крупа перловая	3.6	3.6	4	4
	Или пшеничная	3.6	3.6	4	4
	Или рис	3.6	3.6	4	4
	Или овсяная	3.6	3.6	4	4
2	Морковь	9	7.2	10	8
3	Лук	4.32	3.6	4.8	4
4	Огурцы соленые	12	10	13.4	12
5	Масло растительное	3.6	3.6	4	4
6	Бульон или вода	135	135	150	150
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья – соломкой

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Составил технолог О.А. Татарушкина

Наименование блюда: Щи из свежей капусты с картофелем
№ 67 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Капуста белокочанная	45	36	50	40
2	Картофель	28.8	21.6	32	24
3	Морковь	11.3	9	12.6	10
4	Лук	8.6	7.2	9.6	8
5	Томат паста	1.8	1.8	2	2
6	Масло растительное	3.6	3.6	4	4
7	Бульон или вода	144	144	160	160
	Выход:		180		200

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. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

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

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей – натуральный

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

Запах: продуктов входящих в щи

Составил технолог О.А.Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**

№ 395 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Кофейный напиток	3	3	3.3	3.3
2	Сахар	10	10	11.1	11.1
3	Молоко	90	90	100	100
4	Вода	108	108	120	120
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

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

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Сок яблочный

№ 399 Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Сок яблочный, виноградный ,абрикосовый, томатный, вишневый	180	180	200	200
	Выход:		180		200

Технология приготовления:

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

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Составил технолог О.А. Татарушкина

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Творог	95	94	132	131
2	Крупа манная	6	6	9	9
	Или мука пшеничная	8	8	11	11
3	Молоко	24	24	34	34
4	Сахар	6	6	9	9
5	Яйцо	1/13 шт	3	1/10шт	4
6	Масло сливочное	2	2	3	3
7	Сухари	2	2	3	3
8	Сметана	4	4	5	5
	Масса готовой запеканки		100		140
9	Молоко сгущенное	20	20	30	30
	Выход		100/20		140/30

Технология приготовления

Крупы просеивают. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в

специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости,

возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I

– обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих

средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую

промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в 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 жарочном шкафу 20-30

мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению

структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20

мл.на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Рыба тушеная с овощами

№ 144 Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Минтай не разделанный	112	52	128	59
2	Или горбуша не разделанная	94	52	107	59
3	Или филе	60	52	69	59
4	Или горбуша потрошенная с головой	77	52	88	59
5	Или горбуша потрошенная без головы	66	52	75	59
6	Или минтай потрошенный без головы	64	52	72	59
7	Вода или бульон	14	14	15	15
8	Морковь				
	До 1 января	10	8	11	9
	С 1 января	11	8	12	9
9	Лук	7	6	8	7
10	Томатная паста	1.4	1.4	1.6	1.6
11	Масло растительное	4	4	5	5
	Масса тушенной рыбы		35		40
	Масса тушенной рыбы с овощами и соусом		70		80
	Выход		70		80

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град.

С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы, нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку

— гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – розовый, овощей – натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Каша рисовая молочная

№ Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Крупа рис	15	15	20	20
2	Вода	26	26	35	35
3	Молоко	113	113	150	150
4	Соль	0.2	0.2	0.25	0.25
5	Сахар	4	4	5	5
6	Масло сливочное	2	2	3	3
	Выход		150		200

Технология приготовления:

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

- Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.
- Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.
- Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.
- Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
- Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда Тефтели из говядины:

№ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Говядина	70	51	70	51
2	Хлеб пшеничный		11		11
3	Молоко	16	16	16	16
4	Лук	19	16	19	16
5	Масло сливочное		3		3
	Масса припущенного лука		12		12
6	Мука пшеничная		4		4
	Масса п/ф		95		95
7	Вода		16		16
8	Масло сливочное		3		3

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук,

перемешивают и формируют в виде шариков, панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом

сметанным с луком с добавлением во (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом в котором

тушились тефтели.

Приготовление соуса сметанного с луком: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета,

не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 оС 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 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с

томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная.

Цвет – тефтелей – коричневый, соуса – в зависимости от вида.

Вкус – тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах – тушеного мяса, соуса.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Гуляш

№ Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Говядина	132	97	175	129
	Масса отварной говядины		60		80
2	Лук	12	10	17	14
3	Морковь	25	20	19	15
4	Томат пюре	-	-	6	6
5	Масло сливочное	4	4	5	5
6	Соль		0.2		0.25
7	Мука пшеничная	3	3	4	4
	Овощной отвар		40		53
	Масса соуса		60		80

Способ приготовления:

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Из подсушенной муки, с добавлением бульона и пассированной томат-пасты готовят соус. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Составил технолог О.А.Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: салат из белокочанной капусты

№ Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Капуста	39.4	31.6	59.2	47.3
2	Морковь	5	4	7.5	6
3	Лимонная кислота	0.12	0.12	0.18	0.18
4	Вода		3.88		5.8
5	Сахар	2	2	3	3
6	Масло растительное	2	2	3	3
	Выход :		40		60

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

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

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Фрикадельки из цыплят

№ Сборник рецептов 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Цыпленок потрош.	77	44	104	59
2	Хлеб пшеничный	11	11	15	15
3	Молоко	14	14	18	18
	Выход :		60		80

Технология приготовления:

Приготовление фрикаделек: Мякоть птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом

пшеничным, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу

порционируют, разделяют на шарики, отваривают в воде.

Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку

охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Готовые фрикадельки укладывают на тарелку и поливают соусом молочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, политы соусом молочным.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы, молока.

Составил технолог О.А. Татарушкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Капуста тушеная**

№ Сборник рецептур 2004 год

№№	Наименование продуктов	1.5-3		3-7	
		Брутто (гр)	Нетто (гр)	Брутто (гр)	Нетто (гр)
1	Капуста свежая	172	138	215	179
2	Масло растительное	4.2	4.2	5.3	5.3
3	Морковь	3	2.4	4	3
4	Лук	5.8	4.8	7.2	6
5	Мука пшеничная	1.5	1.5	1.8	1.8
6	Сахар	3.6	3.6	4.5	4.5
7	Соль	0.2	0.2	0.25	0.25
8	Томат пюре	-	-	9	9
	Выход:		120		150

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

Подают обычно с котлетами, биточками или котлетой.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Составил технолог О.А. Татарушкина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575985

Владелец Абянова Таисия Александровна

Действителен с 28.02.2022 по 28.02.2023