

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленный,

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	171	128,25
Молоко	23,7	22,5
Масло сливочное	5,25	5,25
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,06	4,8	20,44	137,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	1,5	0,5	21	94,5

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов и ягод.

Вкус: соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:	10	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	8,2	0,13	74,64

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная «Геркулес»

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	50	50
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Или масса каши из смеси круп Или хлопьев	-	200
Масло сливочное	10	10
Варенье	10	10
Сахар	10	10
Выход: с маслом и сахаром	-	220
С маслом и вареньем	-	220
С маслом или сахаром или вареньем	-	210

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
220	8,64	11,06	54,3	351,3

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем или малом, ли сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный формовой.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	100	100
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	7,6	0,8	49,2	234

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар. Сахар-песок	10	10
Лимон	8	7,2
ВЫХОД:	-	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,03	0,1	9,5	39,02

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 С

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае не ниже+ 15 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло- коричневый цвет. Значит он не правильно заварен.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной.

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	36	36
Масло сливочное	4,5	4,5
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	2,43	3,58	24,46	139,78

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 62 г.соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые. Хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	142	142
Крупа гречневая	95,2	95,2
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса готовой каши	-	200
Масло сливочное	8	8
ВЫХОД:	208	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
208	11,8	8,82	52,28	335,7

Технология приготовления:

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД (3,4,5, 6, 7, 8,9,10,11,15)

Крупу перебирают. Засыпают., в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160 с в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской

Требования к качеству:

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы.

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	31	31
Молоко	100	100
Вода	75	75
Сахар	6	6
Масса каши	200	
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
ВЫХОД:	210	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
210	6,03	3,47	42,23	224,27

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый,

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140
Вода	60	60
Крупа рисовая	12	11,88
Или крупа манная	12	12
Или крупа овсяная	12	12
Или крупа гречневая	16	16
Или крупа пшеничная	16	15,84
Масло сливочное	2	2
Сахар. Сахар-песок	1,6	1,6
Соль-йодированная	1,2	1,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,8	5	16,44	129,96

Технология приготовления:

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД (3,4 ,5, 6, 7, 8,9,10,11,15)

Крупа варят в подсоленной воде до готовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом, Вместо крупы рисовой можно использовать другие крупы не изменяя технологию приготовления.

Требования к качеству:

Крупа хорошо набухла. Но не развалилась. Цвет белый ,вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.