Таблица - Рацион питания для детей 7-11 лет с заболеванием муковисцидоз для летнего периода



Продолжение таблицы 4





Продолжение таблицы 4



Продолжение таблицы 4



Продолжение таблицы 4



Продолжение таблицы 4



Продолжение таблицы 4



Продолжение таблицы 4



Таблица 5- Рацион питания для детей 7-11 лет с заболеванием муковисцидоз для зимнего периода



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



Продолжение таблицы 5



**Технологическая карта №7**

**Каша рассыпчатая пшенная** (Сборник 2016, 519)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа пшенная | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Изюм чистый | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Яблоки зеленые | 57 | 50 | 5,7 | 5 |
| Чернослив | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 145 | 145 | 14,5 | 14,5 |
| Масло сливочное «Крестьянское» | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Крупу пшенную просеивают, промывают в проточной воде и отваривают рассыпчатую кашу.

Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают в теплой воде температурой 30 °C в течение 20 мин. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром, подготовленными черносливом и изюмом. Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят до готовности под крышкой.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65ºС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами.

Консистенция — рассыпчатая.

Цвет — от желтого до серого.

Вкус — свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Запах — свойственный компонентам, входящим в состав блюда, без посторонних запахов.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые  вещества, г | | | Энергетическая  ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Ca | Mg | P | Fe | B1 | C | A | E |
| 11,265 | 15,948 | 70,536 | 487,5 | 207 | 10,5 | 276 | 1,89 | 0,2375 | 1,755 | 87,69 | 0,7125 |

**Технологическая карта № 22**

**Гуляш из говядины** (Сборник 2016, 786)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (лопаточная часть) | 106 | 106 | 10,6 | 10,6 |
| Вода | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Лук репчатый | 18 | 17 | 1,8 | 1,7 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лист лавровый | 0,02 | 0,02 | 0,002 | 0,002 |
| Выход готовой продукции | - | 150 | - | 15 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром. Температура подачи 60-65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: мясо нарезано кусочками, обжаренное и тушенное с луком и томатным пюре, предварительно пассерованным. На тарелку уложен гарнир, мясо и соус.

Консистенция: мясо мягкое, сочное; соус однородный, слегка вязкий

Цвет: мясо светло-коричневое

Вкус: тушеного мяса, лука и томатного пюре

Запах: свойственный отварной говядине.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 30 | 24,9 | 4,2 | 300 | 39,3 | 33,75 | 58,95 | 3,3 | 0,0138 | 1,95 | 0,1727 | 0,075 |

**Технологическая карта № 62**

**Сырники с морковью** (Сборник 2016, 613)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог 9% жирности | 82,5 | 80,9 | 8,25 | 8,09 |
| Морковь | 31,7 | 25,4 | 3,17 | 2,54 |
| Масло сливочное 72% | 2,2 | 2,2 | 0,22 | 0,22 |
| Крупа манная | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Яйца куриные | 0,12 шт. | 4,1 | 12 шт. | 0,41 |
| Сахар-песок | 9,2 | 9,2 | 0,92 | 0,92 |
| Мука пшеничная | 13,8 | 13,8 | 1,38 | 1,38 |
| Масло подсолнечное | 4.7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови).

Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формуют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный запеченному творогу с морковью

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 0,13 | 0,093 | 39,773 | 156,53 | 17,706 | 3,89 | 7,08 | 0,413 | 0 | 0,453 | 0 | 0 |

**Технологическая карта № 1**

**Каша из манной крупы молочная жидкая с маслом и сахаром** (Сборник 2013, 284)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа манная | 43,5 | 43,5 | 4,35 | 4,35 |
| Молоко | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Взять ¼ часть молока, соединить с таким же количеством воды, довести до кипения, всыпать просеянную манную крупу и варить при помешивании до загустения. Затем добавить остальное подогретое молоко, сахар и варить до готовности. В готовую кашу добавить сливочное масло.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Отпускают каши в горячем виде с растопленным или прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид - поверхность без засохших пленок.

Цвет - белый.

Консистенция - жидкая, зерна крупы полностью набухшие.

Запах - свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус - характерный молочной манной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 6,91 | 3,97 | 48,37 | 257,7 | 150,83 | 23,26 | 131,9 | 0,55 | 0,096 | 1,344 | 20,6 | 0,168 |

**Технологическая карта № 226**

**Суп гороховый на м/к бульоне** (Сборник 2019, 226)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горох шлифованный | 43 | 42,4 | 4,3 | 4,24 |
| Морковь | 49 | 48,5 | 4,9 | 4,85 |
| Лук-порей | 7,8 | 6 | 0,78 | 0,6 |
| Лук репчатый | 14,5 | 12 | 1,45 | 1,2 |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Кулинарный жир | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| М/к бульон | 242 | 242 | 24,2 | 24,2 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В кипящий бульон кладут подготовленный горох, до окончания варки кладут пассерованные овощи.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Оптимальная температура блюда 70—75 °C. При подаче суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – на поверхности жидкой части блестки масла.

Цвет – светло-желтый (горчичный), овощей – натуральный, жира на поверхности – желтый;

Вкус, запах – характерный для смеси гороха и овощей с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, в меру соленый;

Консистенция: пюреобразная

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 9,396 | 57,6 | 19,092 | 662,7 | 63,6 | 44,4 | 114,5 | 3,216 | 0,396 | 1,2 | 3,96 | 0,078 |

**Технологическая карта № 21**

**Жаркое по-домашнему из говядины** (Сборник 2019, 590)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (тазобедренная часть) | 172,8 | 127,2 | 17,28 | 12,72 |
| Картофель | 202 | 152 | 20,2 | 15,2 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 2,4 | 2 |
| Масло растительное | 9,6 | 9,6 | 0,96 | 0,96 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход готовой продукции | - | 280 | - | 28 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец молотый и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Подают жаркое вместе с бульоном и гарниров в горшочках. Оптимальная температура подачи 75-80оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – мясо и овощи нарезаны равномерно, кусочки сохраняют форму.

Вкус и запах - острые, характерные для тушеного мяса и овощей.

Цвет - мясо и соус коричневые, картофель желтый с оранжевым оттенком. Консистенция - мягкая, сочная, нежная.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 18,2 | 11,2 | 31,08 | 302,4 | 44,8 | 83,6 | 263,2 | 3,92 | 0,224 | 12,88 | 28 | 0,28 |

**Технологическая карта № 76**

**Кисломолочный напиток** (Сборник 2019, 966)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, кефир, йогурт и др) с м.д.ж. 2,5-3,2% | 300 | 300 | 30 | 30 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Кисломолочные напитки при подаче детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи, но не более 1 часа.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Оптимальная температура подачи не менее 15оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – напиток разлит по чашкам в объеме 300мл.

Консистенция – однородная, вязкая, в меру густая, допустимо образование пузырьков для продуктов, в закваску которых входят дрожжи.

Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет – молочно-белый или слегка кремоватый.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 0,87 | 7,5 | 12 | 150 | 360 | 42 | 270 | 0,3 | 0,12 | 2,1 | 30 | 0,6 |

**Технологическая карта № 60**

**Ватрушка венгерская с творогом** (Сборник 2019, 1059)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Молоко | 14,28 | 14,28 | 1,428 | 1,428 |
| Меланж | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Дрожжи прессованные | 1,43 | 1,43 | 0,143 | 0,143 |
| Соль поваренная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Творог | 17,14 | 17,14 | 1,714 | 1,714 |
| Мука пшеничная в/с | 2,28 | 2,28 | 0,228 | 0,228 |
| Сахар | 6,57 | 6,57 | 0,657 | 0,657 |
| Меланж | 1,5 | 1,5 | 0,151 | 0,151 |
| Лимон | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Рафинадная пудра | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход готовой продукции | - | 85 | - | 8500 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, прослаивают маслом. Для этого тесто охлаждают до температуры 15-17 °C и раскатывают на подпыленном мукой столе в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20-25 мм. На две трети поверхности пласта теста ровным слоем намазывают размягченное масло. Затем свободным концом пласта покрывают половину намазанной маслом поверхности, на которую кладут покрытый маслом второй конец пласта.

В результате получается 3 слоя теста, между которыми равномерно распределено масло. Края теста тщательно защипывают. Затем пласт теста раскатывают, складывают вдвое, чтобы противоположные концы его соединились в середине, раскатывают и повторяют этот процесс еще 1-2 раза. После этого тест в течение 20-30 мин, раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают творожный фарш(28г). заворачивают изделие конвертом, края защипывают, выдерживают 10 мин, и затем выпекают при температуре 230- 240 °C в течение 15-20 мин.

Для приготовления фарша творог перемешивают с меланжем, мукой и сахаром, режут целиком лимон, удаляют семена и всю смесь пропускают через протирочную машину. Охлажденные изделия посыпают рафинадной пудрой.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При подаче посыпают рафинадной пудрой, подают по 2шт на порцию. Температура подачи 8-10оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: поверхность, основа и начинка от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственные данному виду изделий, приятные, без посторонних привкуса и запаха; аромат свежевыпеченного теста и творога.

Запах: свойственные данному виду изделий, приятные, без посторонних привкуса и запаха; аромат свежевыпеченного теста и творога.

Консистенция: начинка мягкая, однородная, с мельчайшими кусочками протертого лимона; основа хрупкая, сухая, легко расслаивается.

Внешний вид: изделия квадратной формы, начинка равномерно распределена в изделиях, сверху посыпаны сахарной пудрой.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 3,06 | 5,46 | 26,93 | 169,3 | 30,6 | 25,3 | 52 | 0,53 | 0,026 | 0 | 1,3 | 0 |

**Технологическая карта № 48**

**Каша молочная вязкая «Дружба» с маслом и сахаром** (Сборник 2004, 278)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Пшено | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Крупа рисовая | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Молоко | 154 | 154 | 15,4 | 15,4 |
| Вода | 104 | 104 | 10,4 | 10,4 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Кашу отпускают с растопленным сливочным маслом и сахаром. Температура подачи 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 7,296 | 13,416 | 52,152 | 360 | 160,416 | 44,66 | 188,06 | 1 | 0,12 | 1,152 | 5,75 | 0,16 |

**Технологическая карта № 19**

**Суп куриный с лапшой домашней** (Сборник 2019, 218)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Лапша домашняя | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Морковь | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| Петрушка (корень) | 4 | 3,3 | 0,4 | 0,33 |
| Лук репчатый | 7,3 | 6 | 0,73 | 0,6 |
| Лук-порей | 7,9 | 6 | 0,79 | 0,6 |
| Жир кулинарный | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон куриный | 272,7 | 272,7 | 27,27 | 27,27 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лист лавровый | 0,02 | 0,02 | 0,002 | 0,002 |
| Петрушка (зелень) | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В кипящий бульон или воду кладут нарезанные соломкой пассерованные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин. Домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп. Перед окончанием варки добавляют специи. При отпуске посыпают мелко рубленной зеленью.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Оптимальная температура блюда 70—75 °C. При подаче суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: бульон полупрозрачный, жир на поверхности желтый.

Вкус: пассерованных овощей с привкусом вареной домашней лапши и специй.

Запах: пассерованных овощей с привкусом вареной домашней лапши и специй.

Консистенция: овощи и лапша мягкие, не разваренные.

Внешний вид: коренья и лук нарезаны соломкой. Форма нарезки овощей и лапши сохранилась. На поверхности блестки жира.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 7,8 | 5,4 | 10,2 | 120,6 | 18,96 | 28,8 | 12,7 | 1,10 | 0,1 | 8,4 | 3,96 | 0,08 |

**Технологическая карта № 28**

**Печень по-строгановски** (Сборник 2019, 582)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Печень говяжья | 98,3 | 81,7 | 9,83 | 8,17 |
| Жир пищевой | 6,7 | 6,7 | 0,67 | 0,67 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соус сметанный с луком | 55,5 | 55,5 | 5,55 | 5,55 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соус «Южный» | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Выход готовой продукции | - | 120 | - | 12 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томат-пюре, соус «Южный», размешивают и доводят до кипения.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Блюдо отпускают вместе с соусом, гарнир выкладывают сбоку. Оптимальная температура подачи 65-70оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: печень нарезана тонкими брусочками, вместе с соусом уложена на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая  ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 7,44 | 3,3 | 7,2 | 116,76 | 26,28 | 12,33 | 136,2 | 2,75 | 0,1056 | 7,72 | 31,05 | 0,8 |

**Технологическая карта № 65**

**Омлет с сыром** (Сборник 2019, 442)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Яйца куриные | 225 | 200 | 22,5 | 20 |
| Молоко | 76,6 | 76,6 | 7,66 | 7,66 |
| Сыр | 43,2 | 40,6 | 4,32 | 4,06 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь смешивают с тертым сыром. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу, полностью прожаривая.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При подаче омлет поливают растопленным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: поверхность румяная, золотистая; срез светло-желтый.

Вкус и запах: жареных свежих яиц и сыра; вкус в меру соленый.

Консистенция: мягкая, пышная, сочная.

Внешний вид: омлет в виде треугольника или квадрата полит растопленным жиром.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 48,9 | 89,1 | 7,86 | 480 | 570 | 63,6 | 820,8 | 7,8 | 0,24 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |

**Технологическая карта № 29**

**Рыба, запеченная с картофелем по-русски** (Сборник 2019, 502)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Окунь морской | 130 | 91 | 13 | 9,1 |
| Картофель | 206 | 150 | 20,6 | 15 |
| Соус белый | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Сыр тертый | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Маргарин столовый | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Соль поваренная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, или порционные куски рыбы семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, кладут на смазанную жиром сковороду, а сверху — ломтики вареного картофеля; заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Температура подачи 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы и овощей.

Запах: свойственные запеченной рыбе данного вида; аромат специй, соуса и сыра.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 40,5 | 35,7 | 26,1 | 581,4 | 260,4 | 111,9 | 504,9 | 3,6 | 0,3 | 9 | 300 | 0 |

**Технологическая карта № 63**

**Запеканка из творога со сгущенным молоком** (Сборник 2019, 469)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог | 141 | 140 | 14,1 | 14 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Сахар | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Яйца | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сухари | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко сгущенное | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске запеканку, нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы, поливают сгущенным молоком.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Запеканку поливают сгущенным молоком перед подачей. Оптимальная температура 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: корочка золотисто-желтая или светло-коричневая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах: свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса.

Консистенция: нежная, без крупинок непротёртого творога.

Внешний вид: порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, политые сладким соусом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 13,6 | 43,2 | 60 | 686 | 238 | 46 | 366 | 1,2 | 0,1 | 1 | 40 | 0,48 |

**Технологическая карта № 18**

**Суп с мясными фрикадельками** (Сборник 2019, 209)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 112 | 84 | 11,2 | 8,4 |
| Морковь | 10,5 | 8,4 | 1,05 | 0,84 |
| Лук репчатый | 10,08 | 8,4 | 1,008 | 0,84 |
| Томатное пюре | 2,1 | 2,1 | 0,21 | 0,21 |
| Масло растительное | 2,1 | 2,1 | 0,21 | 0,21 |
| Вода | 147 | 147 | 14,7 | 14,7 |
| Соль | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Фрикадельки п/ф | 90 | 90 | 9 | 9 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, 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.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки; фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи — мягкие, фрикадельки — упругие, сочные.

Цвет: супа — золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;

Вкус: картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый;

Запах: продуктов, входящих в состав супа.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 16,5 | 14,4 | 8,7 | 228,9 | 36,45 | 31,02 | 188,7 | 2,448 | 0,104 | 11,55 | 39,6 | 0,168 |

**Технологическая карта № 75**

**Манник без молока со сливочным маслом и повидлом** (Сборник 2019, 392)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа манная | 57 | 57 | 5,7 | 5,7 |
| Вода | 210 | 210 | 21 | 21 |
| Сахар | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Яйца куриные | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сливочное масло | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Повидло | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70оС, добавляют в нее обработанные яйца, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маргарином противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При подаче манник поливают растопленным сливочным маслом, сбоку выкладывают повидло. Температура подачи не нижу 15оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: форма правильная, поверхность – смазана растопленным сливочным маслом.

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

Цвет: корочки – светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 18,6 | 10,8 | 137,7 | 524,16 | 125,52 | 39,6 | 186,24 | 2,64 | 0,168 | 0,24 | 9,6 | 0,12 |

**Технологическая карта № 32**

**Курица тушеная в соусе сметанном** (Сборник 2019, 643)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица (тушка) | 147,5 | 130,6 | 14,75 | 13,06 |
| Соус сметанный | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный, соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась курица. Температура подачи 60-65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: филе - серовато-белый, соус – белый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы и соусу.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 26,56 | 21,68 | 5,8 | 322,67 | 81,18 | 20,62 | 112,8 | 0,89 | 0,8 | 0,96 | 8,27 | 0,22 |

**Технологическая карта № 588**

**Мясо духовое** (Сборник 2019, 588)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (тазобедренная часть) | 109 | 80 | 10,9 | 8 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон мясной | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Картофель | 106 | 80 | 10,6 | 8 |
| Морковь | 22 | 18 | 2,2 | 1,8 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Мука пшеничная в/с | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Обжаренные порционные куски говядины (1—2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом. Оптимальная температура подачи 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: мясо – нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами, овощи – сохранили форму нарезки.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный, овощей на разрезе – натуральный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У |  | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 13,2 | 7,6 | 21,46 | 208 | 42 | 48 | 188 | 1,73 | 0,16 | 7,6 | 4,44 | 0,18 |

**Технологическая карта № 15**

**Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к бульоне со сметаной прокипяченной** (Сборник 2019, 197)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 121,2 | 90,9 | 12,12 | 9,09 |
| Крупа перловая | 9,1 | 9,1 | 0,91 | 0,91 |
| Морковь | 15,2 | 12,1 | 1,52 | 1,21 |
| Петрушка (корень) | 3,9 | 3,3 | 0,39 | 0,33 |
| Лук репчатый | 7,27 | 6 | 0,727 | 0,6 |
| Лук-порей | 7,87 | 6 | 0,787 | 0,6 |
| Огурцы соленые | 20,3 | 18,2 | 2,03 | 1,82 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Маргарин столовый | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон м/к | 212,1 | 212,1 | 21,21 | 21,21 |
| Сметана прокипяченная | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | - | 300/15 | - | 30/1,5 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 5-10 мин после закипания добавляют припущенные или слегка пассерованные морковь, лук или припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Блюдо подают при температуре 75оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны соломкой или ромбиками, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульон и жир на поверхности – желтый, цвет овощей – натуральный.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 2,5125 | 6,108 | 15,768 | 180 | 47,64 | 33,69 | 78,99 | 1,29 | 0,12 | 15,8 | 14,68 | 0,078 |

**Технологическая карта № 30**

**Рагу из птицы** (Сборник 2019, 642)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица | 160 | 109 | 16 | 10,9 |
| Маргарин столовый | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Картофель | 213 | 160 | 21,3 | 16 |
| Морковь | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 2,4 | 2 |
| Маргарин столовый | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соус красный основной | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленные тушки птицы, нарубанные на куски по 40—50 г обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20—30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томат-пюре и тушат 30—40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной, которым заливают тушеные кусочки мяса; добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 15—20 мин.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Рагу отпускают вместе с соусом и гарниром при температуре 65оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: тушеного мяса птицы; вкус в меру соленый; с ароматом кореньев, лука и специй.

Консистенция: мясо и овощи мягкие, сочные; кости легко отделяются.

Внешний вид: кусочки мяса птицы вместе с овощами выложены на овальный или круглый баранчик.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 5,05 | 31,39 | 24,56 | 238,99 | 93,43 | 40,88 | 113,15 | 1,51 | 0,18 | 31,45 | 115,64 | 0,219 |

**Технологическая карта № 1063**

**Кулебяка с рыбным фаршем и рисом** (Сборник 2019, 1063)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Тесто дрожжевое | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Мука на подпыл | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| Рыбно-рисовый фарш | 106 | 106 | 10,6 | 10,6 |
| Меланж | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Жир кулинарный | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш. Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2-3 местах. Выпекают изделия при температуре 220-240°С 45-60 мин.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем и холодном виде.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид - изделие продолговатой формы, поверхность смазана яйцом, начинка середине распределена равномерно.

Вкус и запах - свойственные данному виду изделия и начинке.

Цвет - поверхность темно-золотистая или светло-коричневая.

Консистенция - начинка мягкая, сочная.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 18,267 | 25,067 | 60 | 536 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологическая карта № 25**

**Котлеты по-хлыновски** (Сборник 2019, 382)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (котлетное мясо) | 170,6 | 122,4 | 17,06 | 12,24 |
| Картофель | 39,4 | 27,5 | 3,94 | 2,75 |
| Лук репчатый | 26,25 | 18,75 | 2,625 | 1,875 |
| Яйца куриные | 13 | 10 | 1,3 | 1 |
| Мука пшеничная в/с | 13 | 10 | 1,3 | 1 |
| Масло растительное | 15,75 | 15,75 | 1,575 | 1,575 |
| Выход готовой продукции | - | 160 | - | 16 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленные говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, перец. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы. Жарят на растительном масле с обеих сторон в течение 3-5 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (5-7 минут).

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, жареную котлету и поливают маслом сливочным растопленным, доведенным до кипения. Гарнир – овощи припущенные. Оптимальная температура подачи 65°С.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид - котлета – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, с масляной тонкой корочкой. Рядом аккуратно уложен гарнир;

Цвет поверхности изделия – светло-коричневый, на разрезе – светло-серый;

Вкус, запах – приятный, характерный для жареного мяса;

Консистенция – нежная, сочная.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 33,2 | 41,8 | 10,8 | 548,6 | 48,64 | 101,76 | 36,5 | 5,12 | 0,32 | 5,8 | 48 | 0,32 |

**Технологическая карта №284**

**Суп с пшенной крупой и рыбой** (Сборник 2019, 284)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша консервированная | 48 | 48 | 4,8 | 4,8 |
| Картофель | 120 | 84 | 12 | 8,4 |
| Морковь | 24 | 19,2 | 2,4 | 1,92 |
| Лук репчатый | 15 | 12,6 | 1,5 | 1,26 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Крупа пшенная | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 225 | 225 | 22,5 | 22,5 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Петрушка (зелень) | 2,1 | 1,5 | 0,21 | 0,15 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Крупу пшенную перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят 15 минут, вводят картофель и припущенные овощи, варят еще 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы «Горбуша в собственном соку», солят и продолжают варить 10-15 минут.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При подаче блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Температура подачи 70-75оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: свойственные рыбным консервам.

Консистенция: крупы и картофеля мягкая.

Внешний вид: кусочки овощей и рыбы держат форму, на поверхности блестящие капельки масла.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 21,15 | 13,95 | 22,5 | 300 | 64,02 | 53,37 | 132,15 | 3,075 | 0,345 | 7,99 | 0 | 0,1 |

**Технологическая карта № 24**

**Биточки из птицы со сметанным соусом** (Сборник 2019, 671)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица (тушка) | 103 | 37 | 10,3 | 3,7 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Молоко | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Жир пищевой | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соус сметанный | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Выход готовой продукции | - | 100 | - | 10 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Готовую котлетную массу разделывают на биточки (1-3шт на порцию), припускают 15-20 мин. Подают с гарниром.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Подают по 1 штуке на порцию, поливая растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Цвет: поверхность и срез от светло-серого до серого цвета.

Вкус и запах: вареного мяса птицы; вкус в меру соленый; аромат соуса и специй.

Консистенция: мягкая, сочная, однородная, пышная; соус эластичный, однородный.

Внешний вид: на тарелку или овальный баранчик положены биточки округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, рядом горка гарнира, подлит соус.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 13 | 15,3 | 44,67 | 358,3 | 28 | 40,6 | 184,2 | 18,76 | 0,082 | 0,46 | 8,17 | 0,117 |

**Технологическая карта № 64**

**Омлет натуральный** (Сборник 2019, 438)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Яйца куриные | 6 шт | 240 | 600 шт | 24 |
| Молоко | 90 | 90 | 9 | 9 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | - | 300 | - | 30 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220 ºС в течение 8-10 минут.

Готовый омлет нарезают на порции.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом;

Цвет корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;

Вкус – свежих яиц, умеренно соленый;

Запах – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;

Консистенция – нежная, пышная, сочная.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 17,6 | 13,6 | 12,8 | 244,8 | 116,8 | 30,68 | 300 | 3,456 | 0,1322 | 2,84 | 1,74 | 0,694 |

**Технологическая карта № 27**

**Оладьи из печени по-кунцевски** (сборник 2019,)

1. **Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | | Расход сырья на 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Печень говяжья | 220 | 180 | 22 | 18 |
| Морковь | 30 | 24 | 3 | 2,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Меланж пастеризованный | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Мука пшеничная 1/с | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Соль поваренная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход готовой продукции | - | 220 | - | 22 |

1. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с припущенной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, продукт яичный жидкий, соль и вымешивают.

При помощи соусницы массу выливают на разогретую смазанную маслом сковороду, слегка обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 5-7 минут.

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

При отпуске оладьи поливают маслом сливочным и гарнируют. Температура подачи 65-70оС.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид - форма овальная или круглая, изделия толщиной 10—12 мм, хорошо прожарены, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, политы растопленным маслом, сбоку положен гарнир.

Вкус и запах - жареной печени, вкус в меру соленый, аромат печени.

Цвет - от коричневого до темно-коричневого.

Консистенция - сочная, рыхлая, мягкая.

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Б | Ж | У | Са | Мg | Р | Fe | В1 | С | А | Е |
| 39 | 24 | 15,2 | 429,4 | 150,8 | 44 | 602,8 | 12,54 | 0,594 | 17,82 | 17,4 | 0,12 |