

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны с сыром**

Номер рецептуры: **389**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	43,8	43,8
Масса отварных макарон	-	125
Сыр	17	15
Масло сливочное	10	10
Выход с сыром:	-	150

Химический состав данного блюда в 100 г

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С
7,3	5,3	19,1	153	0,07

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, посыпают тёртым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

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

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша вязкая**

Номер рецептуры: **183**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая	36,3	36,3
Молоко	69,6	69,6
Вода	46,4	46,4
Сахар	4,4	4,4
Соль	1	1
Масса каши:	-	145
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом сливочным:	-	150

Химический состав и энергетическая ценность в 150г:

Пищевые вещества					Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Наименование каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Гречневая	6,8	7,1	25	184	12,1	3,3	0,15	0,08	0

Технология приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой в соотношении 60 и 40% соответственно), добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагреванием для упревания каши до готовности.

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным маслом сливочным или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму
Консистенция:	однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков
Цвет:	свойственный данному виду крупы
Вкус:	с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши
Запах:	свойственный данному виду крупы

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки или котлеты манные, рисовые**

Номер рецептуры: **192**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Крупа манная ил рисовая	35	35
Вода	105	105
Сахар	5	5
Сухари пшеничные	5	5
Соль	1	1
Масса полуфабриката:	-	138
Масло сливочное	5	5
Масса жареных изделий:	-	125
Повидло	25	25
Выход с повидлом:	-	150

Химический состав и энергетическая ценность в 150г (манные):

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,4	5,3	45,5	251	62,4	0,8	0,06	0,08	0,5

Технология приготовления:

Варят в густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70°C и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на масле сливочном 10 мин.

Отпускают с повидлом

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму
Консистенция:	однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков
Цвет:	свойственный данному виду крупы
Вкус:	с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши
Запах:	свойственный данному виду крупы

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка домашняя**

Номер рецептуры: **424**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017 г**

Масса 100 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	-	64,17	-	6417,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	-	3,38	-	338,0
Сахар – песок	-	11	-	1100,0
Сахар – песок (для отделки)	-	3,2	-	320,0
Маргарин	-	14,85	-	1485,0
Меланж (для смазки)	-	1,9	-	190,0
Соль	-	0,6	-	60,0
Дрожжи прессованные	-	1,7	-	170,0
Итого сырья	-	100,8	-	10080,0
Вода	-	28,5	-	2850,0
Масса полуфабриката	-	120,8	-	12080,0
Выход	-	100	-	10000,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	7,0
Жиры (г):	8,0
Углеводы (г):	48,7
Эн.ценность (ккал):	295

Ca (мг):	19
Mg (мг):	20
Fe (мг):	0,8
C (мг):	-

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (реп. 736) с влажностью 37% формуют шарики, кладут их швом вниз на листы, смазанные жиром и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность смазывают меланжем, а перед выпечкой посыпают сахаром-песком. Выпекают при температуре 230-240°C в течение 12-15 мин.

Характеристика изделия:

Форма круглая. Поверхность посыпана сахаром – песком. Окраска от золотистой до светло-коричневой.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Технолог

Экономист по ценам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая**

Номер рецептуры: **182**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Крупа пшеничная	29	29
Молоко	73,8	73,8
Вода	48,7	48,7
Сахар	4,4	4,4
Соль	1	1
Масса каши	-	145
Масло сливочное	5	5
Выход: с маслом сливочным	-	150

Химический состав и энергетическая ценность в 150г:

Пищевые вещества					Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Наименование каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Пшеничная	4,2	5,0	12,9	204	9,9	0,8	0,11	0,02	-

Технология приготовления:

Перед варкой каши крупу 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. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую, манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Жидкие каши готовят из всех видов круп на смеси молока и воды и на воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются (например: рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено), а в смеси молока с водой развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Манная крупа в воде с молоком при 90-95°C почти полностью набухает и быстро разваривается, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость, затем добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет.

Блюдо следует отпускать при температуре не менее 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	масса растекается по поверхности тарелки, без комочков
Консистенция:	жидкая
Цвет:	цвет соответствует виду каши
Вкус:	характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
Запах:	характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технолог

Экономист по ценам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соки овощные, плодовые и ягодные, вырабатываемые промышленностью, натуральные**

Номер рецептуры: **389**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2017 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	Нетто, г
Сок томатный, или черносмородиновый или сливовый, или яблочный или вишнёвый, или апельсиновый или абрикосовый, или виноградный	100
Выход:	100

Химический состав данного блюда в 100 г:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,5	-	12,3	51	6,3	0,3	0,007	0,007	1,8

Технология приготовления:

Отпускают напитки охлаждёнными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах.

Температура при подаче должна быть не выше 14 °С и не ниже 7°С.

Требования к качеству:

Внешний вид:	сок налит в бокал, фужер, стакан, а при групповом обслуживании – в кувшин
Консистенция:	жидкая
Цвет:	соответствует соку
Вкус:	соответствует соку
Запах:	соответствует соку

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: **701**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2010г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Хлеб из муки пшеничной	100	100
Выход:	-	100

Пищевая и энергетическая ценность блюда на выход 100 гр:

Белки (г):	7,8
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	53,4
Эн.ценность (ккал):	266

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Требования к качеству:

Внешний вид:	ровные ломтики хлеба
Консистенция:	мягкая
Цвет:	пшеничный
Вкус:	свежего продукта
Запах:	свежего продукта

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном и с сахаром**

Номер рецептуры: **54-3гн**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2022 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный, или чай зеленый, или фиточай или чай черный, или чай зеленый, или фиточай (пакетированный)	0,7 1 шт.	0,7 1 шт.
Сахар-песок	10	10
Лимоны	4	4
Вода	196	196
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	10,2
Эн.ценность (ккал):	42

Технология приготовления.

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны нарезают тонкими кружочками или ломтиками, кладут в бокал или чашку и заливают готовым чаем непосредственно перед раздачей.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, подготовленные лимоны, нарезанные тонкими кружочками или ломтиками, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Допускается подача лимона не в чашке, а отдельно на блюде.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных – не выше 14°C и не ниже 7°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость золотисто-коричневого цвета с долькой лимона
Консистенция:	жидкая
Цвет:	золотисто-коричневый
Вкус:	сладкий, с кислинкой лимона
Запах:	приятный, с ароматом лимона

Технолог _____

Экономист по ценам _____

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком с сахаром**

Номер рецептуры: **378**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2017г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный или чай черный (пакетированный)	0,7 1 шт.	0,7 1 шт.
Сахар-песок	10	10
Вода	160	160
Молоко	40	40
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	1,4
Углеводы (г):	15,9
Эн.ценность (ккал):	81

Технология приготовления.

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: в оставшуюся воду добавляют молоко, доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую смесь молока и воды добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленной смесью молока и воды, настаивают в течение 5 минут.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных – не выше 14°C и не ниже 7°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость серовато-белого цвета
Консистенция:	жидкая
Цвет:	серовато-белый
Вкус:	сладкий, с привкусом молока
Запах:	приятный, свойственный молоку и чаю

Технолог

Экономист по ценам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: **379**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций **2017 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 вариант	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	8	8
Сахар-песок	10	10
Вода	100	100
Молоко	100	100
Выход:	-	200

Пищевая и энергетическая ценность блюд на выход 200 гр:

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	2,7
Углеводы (г):	16,0
Эн.ценность (ккал):	101

Технология приготовления.

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.

Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения.

В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C,

Требования к качеству:

Внешний вид:	жидкость светло - коричневого цвета
Консистенция:	жидкая
Цвет:	светло - коричневый
Вкус:	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах:	приятный, аромат кофейного напитка и молока

Технолог

Экономист по ценам

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **54-2гн**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах **2022 г**

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Какао - порошок	-	4
Молоко	-	100
Вода	-	110
Сахар - песок	-	20
Выход:	-	200

Химический состав, витамины и микроэлементы в 200 г:

Белки (г):	4,1
Жиры (г):	3,5
Углеводы (г):	17,6
Эн.ценность (ккал):	119

Технология приготовления:

Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура при подаче должна быть не ниже 75°C.

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

Технолог

Экономист по ценам