

УТВЕРЖДАЮ
Директор Республиканского научно-
практического центра гигиены



Л.В. Половинкин

" 20 " 11 2012 г.

Технологические карты блюд
для питания детей с избыточной массой тела

Технологическая карта №1

Салат из белокачанной капусты со свеклой и изюмом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокачанная	625	500
Свекла до 01.01	268	210*
с 1.01	286	
Морковь до 01.01	528	420*
с 01.01	563	
Яблоки	357	250
Изюм	168,5	165
Сметана 20%	100	100
		1015
Выход готового изделия:		1000

* масса вареной очищенной моркови, свеклы

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Очищенную отварную свеклу и морковь мелко нашинковать, смешать с нашинкованной белокачанной капустой. Добавить нашинкованные яблоки, очищенные от кожицы и семенного гнезда, изюм. При отпуске салат полить сметаной.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

3.1. Внешний вид: вареная свекла, морковь, белокачанная капуста нарезаны соломкой, перемешаны с изюмом, уложены горкой в салатник или а тарелку, на поверхности – сметана.

3.2. Цвет характерный для использованных овощей;

3.3. Вкус и запах характерный для овощей, с привкусом изюма и сметаны;

3.4. Консистенция салата сочная, овощей - мягкая

4. Срок годности и условия хранения: в незаправленном виде при температуре от +2 °С до +6°С в течение 1 часа

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,12	2,36	10,32	70,1

Салат из морской и белокочанной капусты

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста морская мороженая или капуста морская сушеная	125	200*
Капуста белокочанная	31	200*
Капуста белокочанная	848	678
Кислота лимонная	1,7	1,7
Вода (для лимонной кислоты)	84	84
Масса прогретой капусты	-	610
Сахар	50	50
Лук репчатый	119	100
или лук зеленый	125	100
Масло растительное	50	50
Выход готового изделия:	-	1000

* масса отваренной морской капусты

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленную отваренную морскую капустку нарезают соломкой, добавляют нашинкованную, протертую с лимонной кислотой, белокочанную капусту, мелко нарезанный репчатый (бланшированный) или зеленый лук, сахар, заправляют растительным маслом, укладывают горкой.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

3.1. Внешний вид: нарезанная соломкой морская капуста, смешанная с измельченными овощами, уложена горкой, может быть оформлена луком, зеленью, поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости.

3.2. Цвет характерный для использованных овощей.

3.3. Вкус и запах характерный для овощей, с привкусом лука и растительного масла.

3.4. Консистенция: салата сочная, овощей – прочная, упругая.

4. Срок годности и условия хранения: в незаправленном виде при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 6 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,3	5,1	8,1	82,1

Винегрет летний

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	290	210*
с 01.11 по 31.12	310	
с 01.01 по 28 -29.02	334	
с 01.03	360	
Свекла до 01.01	268	210*
с 1.01	286	
Морковь до 01.01	264	210*
с 01.01	282	
Помидоры свежие	204	200
Огурцы свежие	204	200
Салат зеленый	139	100
Масло растительное	50	50
		550
Выход готового изделия:		1000

* масса вареных очищенных овощей

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Картофель, свеклу, морковь отваривают. Вареные овощи, а также огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками или кубиками, помидоры нарезать тонкими ломтиками, лиственный салат нашинковать. Подготовленные овощи соединить, посолить, добавить растительное масло, перемешать.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям:

3.1. Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

3.3. Вкус и запах- характерные для смеси используемых овощей;

3.4. Консистенция салата сочная, овощей – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от +2 °С до +6°С в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,45	5,06	9,76	90,04

Салат из моркови и яблок

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	625	500
с 01.01	666	
Яблоки	428	300
Курага	45	80
Сметана 20%	200	200
		1080
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Морковь предварительно промывают в проточной воде, тщательно перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде а затем ошпаривают кипятком. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, повторно промывают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо. Морковь и яблоки нарезают соломкой. Курагу перебирают, замачивают, моют, а затем ошпаривают, нарезают соломкой или кубиками. Морковь, яблоки, курагу соединяют, поливают сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям

3.1. Внешний вид: морковь и яблоки равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке сметаной;

3.3. Вкус и запах характерные для моркови и яблок с вкраплениями кураги и сметаны;

3.4. Консистенция салата сочная, яблок, моркови - хрустящая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от +2 до +6°С в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,5	4,2	13,3	97,1

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	290	210*
с 01.11 по 31.12	310	
с 01.01 по 28 -29.02	334	
с 01.03	360	
Капуста белокачанная	291	233
Масса припущенной белокачанной капусты		210
Салат зеленый	139	100
Помидоры свежие	204	200
Горошек зеленый консервированный	154	100
Яблоки свежие	143	130
Яйца		130
Сметана 20%		120
		1223
Выход готового изделия:		1000

* масса вареных очищенных овощей

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Картофель, свеклу, морковь отваривают. Вареные овощи, а также огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками или кубиками, помидоры нарезать тонкими ломтиками, лиственный салат нашинковать. Белокачанную капусту нашинковать и припустить. Помидоры и яблоки (без кожицы и семенного гнезда) нарезать тонкими ломтиками К подготовленным плодам и овощам добавить горошек зеленый консервированный, перемешать. При отпуске со сметаной салат оформить яйцом и полить сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям

.1. Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены сметаной, аккуратно уложены горкой;

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке сметаной;

3.3. Вкус и запах характерные для смеси используемых овощей;

3.4. Консистенция салата сочная, отварных овощей - мягкая

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от+2 °С до +6°С в течение 1 часа

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,1	4,1	6,6	76,2

Технологическая карта №6

Салат из овощей с морской капустой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	414	300*
с 01.11 по 31.12	443	
с 01.01 по 28 -29.02	477	
с 01.03	514	
Капуста квашеная	357	250
Лук репчатый или	119	100
лук зеленый	125	
Капуста морская сушеная или	32	200
капуста морская консервированная	202	
Яйца		150
Масло растительное	50	50
		750
Выход готового изделия:		1000

* масса вареных очищенных овощей

** масса отварной восстановленной капусты

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вареный картофель нарезают кубиком или ломтиками, соединяют с квашеной и морской капустой, нарезанным мелким кубиком репчатым или зеленым луком, отварным яйцом, нарезанным кубиком, перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

3.3. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

3.4. Консистенция салата сочная, овощей – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,65	6,75	12,86	118,32

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска или	585	427
окунь морской или	647	427
хек тихоокеанский	602	427
Масса припущенной рыбы		350
Картофель с 01.09 по 31.10	414	300
с 01.11 по 31.12	443	
с 01.01 по 28 -29.02	477	
с 01.03	514	
Лук репчатый или	119	100
лук зеленый	125	
Помидоры свежие	240	200
Салат зеленый	139	100
Яйца		150
Масло растительное	50	50
Выход готового изделия:		1000

* масса вареного очищенного картофеля

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, припускают. Припущенную рыбу охлаждают, нарезают кубиками. Свежие помидоры и отварной картофель, нарезанные кубиками или ломтиками, смешивают с нарезанным зеленым салатом и репчатым или зеленым луком, добавляют рыбу. При подаче заправляют маслом растительным. Посыпают отварным яйцом, натертым на терке или нарезанным кубиком.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям

3.1. Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой;

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

3.3. Вкус и запах характерные для смеси используемых овощей, с привкусом рыбы;

3.4. Консистенция салата - сочная, овощей – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от +2°C до +6 °C в течение 1 часа

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
696	12,71	7,75	130,5

Технологическая карта № 8

Салат из птицы

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 сорта	478	460
Масса вареной птицы		200
Картофель с 01.09 по 31.10	414	
с 01.11 по 31.12	443	
с 01.01 по 28 -29.02	477	
с 01.03	514	300
Огурцы свежие	240	200
Яйца		150
Сыр пошехонский /российский/ голландский	62/64/65	60
Кукуруза консервированная	100	60
Майонез низкокалорийный	100	100
Выход готового изделия:		1000

* масса вареного очищенного картофеля

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Отварные мясо птицы и картофель, очищенные свежие огурцы, отварные яйца нарезают ломтиками или кубиками, добавляют кукурузу, перемешивают, выкладывают горкой, поливают майонезом, посыпают тертым сыром.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены маслом растительным, аккуратно уложены горкой.

3.2. Цвет типичный для смеси используемых продуктов при заправке растительным маслом;

3.3. Вкус и запах - характерные для смеси используемых овощей;

3.4. Консистенция салата -сочная, овощей -мягкая

4. Срок годности и условия хранения в незаправленном виде при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,31	2,86	10,83	93,88

Борщ вегетарианский

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	250	200
с 1.01	266	
Капуста белокочанная свежая	162,5	130
Морковь до 01.01	50	40
с 01.01	53	
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Масло сливочное	10	10
Перец сладкий	133	100
Мука	10	10
Сахар	10	10
Вода		800
		1370
Выход готового изделия:		1000
Рекомендуемая норма сметаны на порцию		5

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

В кипящую воду заложить нашинкованную свежую капусту и варить 10-15 мин, затем добавляют припущенную морковь, пассерованный лук, сладкий перец и томатное пюре, отварную свеклу, варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавить сахар и соль, борщ заправить подсушенной мукой. Борщ отпускают со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: на поверхности жидкой части блюда - блески масла, жидкая часть борща - однородная. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны.

3.2. Цвет жидкой части ярко-красный, блесок жира – оранжевый.

3.3. Вкус и запах кисло-сладкий с выраженным вкусом свеклы и перца.

3.4. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение массы плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,31	2,86	10,83	93,88

Технологическая карта № 10

Суп из овощей с рисом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	313	
Картофель с 01.09 по 31.10	333	
с 01.11 по 31.12	357	
с 01.01 по 28 -29.02	385	
с 01.03	417	250
Щавель свежий или	158	120
Шпинат свежий	162	120
Крупа рисовая	20	20
Морковь до 01.01	50	
с 01.01	53	40
Лук репчатый	48	40
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
Вода		800
		1160
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют щавель или шпинат, соль, лавровый лист. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: на поверхности жидкой части блюда -блестки масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны.

3.2. Цвет жидкой части, блесок масла со слабым оливковым или светло-коричневым оттенком.

3.3. Вкус кисловатый, с привкусом картофеля; запах характерный для щавеля и картофеля с ароматом пассерованных овощей.

3.4. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение массы плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,9	1,7	6,6	90

Технологическая карта № 11

Суп картофельный с тыквой и горошком консервированным

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой	313	
Картофель с 01.09 по 31.10	333	
с 01.11 по 31.12	357	
с 01.01 по 28 -29.02	385	
с 01.03	417	
Тыква свежая	168	117,5
Горошек консервированный	162	120
Морковь до 01.01	50	40
с 01.01	53	
Лук репчатый	48	40
Масло сливочное	10	10
Яйцо	10	10
Вода		800
		1137,5
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

В кипящую воду кладут нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи, припущенную тыкву и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист, горошек консервированный. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: на поверхности жидкой части блюда - блестки масла. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны.

3.2. Цвет жидкой части, блесок масла с золотистым оттенком.

3.3. Вкус сладковатый, с привкусом картофеля и тыквы; запах характерный для картофеля с ароматом пассерованных овощей, тыквы и горошка.

3.4. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение массы плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,9	1,7	6,6	90

Технологическая карта № 12

Суп из овощей с кукурузой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель	160	120
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	27	20
Капуста цветная	154	80
Кукуруза сахарная консервированная	200	120
или кукуруза в початках молочной и молочно-восковой спелости	211	120
Салат	14	10
Масло сливочное	20	20
Вода или бульон	850	850
Сметана	80	80
Выход готового изделия:	-	1080

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

В кипящую воду или бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 минут. Добавляют нарезанную мелкими кубиками и припущенную со сливочным маслом морковь, петрушку, припущенные соцветия цветной капусты, отваренные зерна кукурузы и варят 10-15 минут. В конце добавляют нарезанный зеленый салат. Перед отпуском заправляют сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: нарезка овощей соответствует технологии приготовления, овощи хорошо очищены. На поверхности жидкой части блестки жира.

3.2. Цвет: светло-серый с желтыми вкраплениями, блесок жира - светло-желтый, овощей – характерный для них.

3.3. Вкус и запах: сладковатый, характерный для цветной капусты, кукурузы. Специи добавляют приятные вкусовые ощущения. Запах припущенных овощей.

3.4. Консистенция: овощей, кукурузы – мягкая, плотная. Соотношения массы плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,0	3,0	4,4	48,5

Суп картофельный с бобовыми

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Фасоль или горох лущеный	81	80
или горошек зеленый консервированный	154	100
Картофель	333	250
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Масло сливочное	20	20
Вода или бульон	650	650
Выход готового изделия:	-	1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептур кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

В кипящую воду или бульон кладут подготовленные фасоль, горох, картофель, нарезанный кубиками, нарезанную мелкими кубиками и припущенную со сливочным маслом морковь, петрушку, предварительно бланшированный, а затем пассерованный репчатый лук и варят до готовности..

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с овощами.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: на поверхности жидкой части блестки жира. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления, овощи хорошо очищены. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. .

3.2. Цвет: светло-серый с ороанжевыми вкраплениями, блесок жира - светло-желтый, овощей, бобовых – характерный для них.

3.3. Вкус и запах: ярко выраженный, характерный для картофеля, бобовых. Запах пассерованных овощей.

3.4. Консистенция: овощей, бобовых – мягкая, плотная. Соотношения массы плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,1	1,5	4,3	51,7

Суп-пюре из тыквы и картофеля

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	267	200
с 01.11 по 31.12	286	
с 01.01 по 28 -29.02	308	
с 01.03	333	
Тыква свежая	336	235
Лук репчатый	48	40
Молоко 1,5%	150	150
Масло сливочное	20	20
Мука пшеничная	20	20
Яйцо		10
Вода		750
Горошек консервированный	81	60
		1285
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают измельченный лук слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110 °C в течение 5-8 минут. Картофель и тыкву варят в подсоленной воде до полуготовности, затем кладут пассерованный лук, варят до готовности и протирают в горячем состоянии. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят горячим молоком (2/3 нормы), добавляют соль, зеленый горошек, заправляют лезоном (яично-молочной смесью), приготовленным из оставшегося горячего молока и яиц, сливочным маслом и доводят до кипения. Приготовление белого соуса: муку просеивают, пассеруют с маслом или без масла до светло-кремового цвета при температуре 110-120°C, охлаждают до температуры 60-70°C и разводят небольшим

количеством жидкости (отвара картофеля и овощей), постепенно вливая и помешивая венчиком, добавляют оставшийся отвар, проваривают и процеживают.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блестками масла на поверхности.

3.2. Цвет золотистый, блесок масла - светло-желтый.

3.3. Вкус мягкий, насыщенный, с привкусом картофеля и тыквы; запах характерный для картофеля с ароматом пассерованного лука, тыквы и горошка.

3.4. Консистенция пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,5	1,8	7,8	54

Технологическая карта № 15

Суп-пюре из кабачков

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Кабачки	597	400
Мука пшеничная	15	15
Масло сливочное	25	25
Молоко	300	300
Яйца (желтки)	-	8
Сахар	4	4
Вода или бульон	500	500
Выход готового изделия:	-	1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Кабачки, после удаления семян и кожицы, нарезают и припускают до готовности, затем протирают. Протертые кабачки соединяют с молочным соусом, разводят бульоном или кипяченой водой, кладут соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блесками жира на поверхности.

3.2. Цвет: от кремового до светло-желтого, блесок жира - светло-желтый.

3.3. Вкусы запах: мягкий, характерный для кабачков.

3.4. Консистенция пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,3	2,9	4,3	48,3

Технологическая карта № 16

Суп-пюре из крупы перловой или рисовой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Крупа перловая	80	80
или рисовая	100	100
Масло сливочное	20	20
Молоко	150	150
Яйца (желтки)	-	8
Вода или бульон	750	750
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вареную крупу, пассерованные и припущенные овощи вместе с отваром протирают. Полученную массу разводят до консистенции супа-пюре,т до кипения и заправляют льезоном.

3.1. Внешний вид: пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блесками масла на поверхности.

3.2. Цвет: светло-серый, блесок жира - светло-желтый.

3.3. Вкус и запах: мягкий, насыщенный, характерный для вида используемой крупы с приятными вкусовыми ощущениями ароматических веществ овощей. Запах пассерованных овощей.

3.4. Консистенция пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,2	1,9	5,4	44,3

Суп-пюре из мяса

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого краев)	132	97
Масса отварной говядины	-	60
Крупа рисовая	50	50
Молоко	300	300
Масло сливочное	25	25
Яйца (желтки)	-	8
Вода или бульон	700	700
Выход готового изделия:		1000

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Отварное мясо измельчают в мясорубке и протирают. В полученный фарш добавляют немного бульона или воды и тщательно растирают. Подготовленную рисовую крупу варят до полного разваривания, процеживают, протирают, смешивают с растертым мясным пюре и разводят горячим молоком, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом

3.1. Внешний вид: пюреобразная жидкая масса, однородная, с незначительными блесками жира на поверхности.

3.2. Цвет: от светло-коричневого до серого, блесок жира - светло-желтый.

3.3. Вкус и запах: мягкий, насыщенный, характерный для говядины.

3.4. Консистенция пюреобразная, однородная, без признаков отслаивания жидкости.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,9	3,1	4,3	56,6

Технологическая карта № 18

Запеканка из тыквы с творогом и яблоками

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Тыква свежая	168	117,5
Яблоки свежие	35,7	25
Яйца		5
Молоко 1,5%	30	30
Крупа манная	10	10
Корица	0,1	0,1
Сахар	5	5
Творог обезжиренный	10	10
Масло сливочное	5	5
Сметана 10%	2	2
Масса полуфабриката		180
Выход готовой продукции		150
со сметаной		10
Выход готового изделия:		150/10

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Тыкву и яблоки очищают от кожицы и семян, натирают на терке, припускают с добавлением масла и молока. Затем всыпать тонкой струйкой манную крупу и проваривают до загустения. Остывшую до 40-50°C массу соединяют с яйцами, сахаром, корицей и творогом, перемешивают, выкладывают в емкость, смазанную маслом, поверхность запеканки смазать сметаной и запечь в течение 20-25 мин. в жарочном шкафу. Отпускают со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы сметаной.

3.2. Цвет светло-желтый.

3.3. Вкус и запах- характерные для использованных компонентов, с привкусом творога и сметаны.

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная, без комочков заварившейся крупы.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	7,3	18,3	152

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	112,5	90
Масло сливочное	5	5
Масса припущенной капусты		80
Крупа рисовая	13	13
Вода на рисовую кашу	37	37
Крупа манная	13	13
Яйца		7
Морковь до 01.01	27,5	22
с 01.01	29,5	22
Масло сливочное	3	3
Масса пассированной моркови		15
Сухари пшеничные	6	6
Сметана 10%	10	10
Масса полуфабриката		160
Выход готовой продукции		140
со сметаной		10
Выход готового изделия:		140/10

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Капусту шинковать припустить в молоке с маслом, всыпать манную крупу и, периодически перемешивая, варить до готовности, охладить до температуры 40-50°C, добавить сырые яйца, вареный рис, пассерованную морковь и перемешать. На смазанный маслом противень или сковороду выложить капустную массу ровным слоем, посыпать сухарями и запечь. Готовую запеканку нарезать на порции и подать со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы сметаной;

3.2. Цвет светло-желтый.

3.3. Вкус и запах характерные для использованных компонентов, с привкусом капусты и моркови, сметаны.

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная, без комочков заварившейся крупы.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,9	9,8	15,5	158

Технологическая карта № 20

Зразы из моркови с творогом и изюмом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	134	107
с 01.01	143	107
Масло сливочное	3,4	3,4
Вода	23,3	23,3
Крупа манная	12	12
Творог обезжиренный	10	10
Изюм	8,4	8,2
Сахар или заменитель сахара	5	5
Мука пшеничная	8	8
Масса полуфабриката		130
Масло растительное	8	8
Выход готовой продукции		110
со сметаной		10
Выход готового изделия:		110/10

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Очищенную и мелко нашинкованную морковь припустить в молоке с маслом, в конце припускания тонкой струйкой всыпать манную крупу и дать ей провариться. Готовую массу остудить, влить яйца. Из морковной массы сформировать 2 лепешки, на середину которых выложить начинку: протертый с сахаром творог, бланшированный изюм, яйца. Соединить края лепешки так, чтобы фарш был внутри изделия. Зразы запанировать в муке, смазать сметаной, уложить в гастроячейку или противень, смазанную маслом, и запечь в течение 20-25 мин. Подать со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: овальные изделия равномерно пропеченные, политы сметаной.

3.2. Цвет: коричнево-оранжевый, на разрезе - молочный с вкраплениями изюма.

3.3. Вкус и запах свойственный моркови, сладковатый, с привкусом творога, изюма и сметаны.

3.4. Консистенция: мягкая в меру плотная, без комочков заварившейся крупы.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,8	12,8	19,8	216

Технологическая карта № 21

Морковь тушеная с черносливом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	68	54,5
с 01.01	73	54,5
Масло сливочное	5	5
Молоко 1,5%	10	10
Масса припущенной моркови		59
Чернослив	8,1	12*/9**
со сметаной		10
Выход готового изделия:		70/10

* масса набухшего чернослива

** масса чернослива без косточки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Очищенную и мелко нашинкованную морковь припустить в молоке с маслом, до полуготовности, затем добавить замоченный чернослив без косточек и тушить до полной готовности. Подать со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: морковь хорошо очищена и нарезана мелким кубиком. Набор компонентов и их соотношение соблюдены.

3.2. Цвет оранжевый, с вкраплениями чернослива.

3.3. Вкус и запах свойственный моркови, сладковатый, с привкусом чернослива и сметаны.

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,2	6,4	7,6	96

Овощная запеканка с тыквой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	68	54,5
с 01.01	73	54,5
Масло сливочное	5	5
Молоко 1,5%	10	10
Масса припущенной моркови		59
Капуста белокочанная	70	56
Масло сливочное	3	3
Масса припущенной капусты		50
Тыква свежая	28,6	20
Горошек консервированный	16,2	12
Яйца	10	10
Сухари	10	10
Масса полуфабриката		155
со сметаной		10
Выход готового изделия:		130

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Морковь, капусту и тыкву нарезать тонкой соломкой, припустить в молоке со сливочным маслом, в конце припускания всыпать манную крупу и, периодически помешивая, варить до готовности в течение 10-15 минут. В подготовленную массу при размешивании добавить яйца, горошек консервированный, выложить на противень или гостроемкость, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Готовую запеканку нарезают на порции и подают со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы сметаной;

3.2. Цвет светло-желтый.

3.3. Вкус и запах - характерный для использованных компонентов, с привкусом капусты и моркови, сметаны.

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная, без комочков заварившейся крупы.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	7,3	18,3	152

Технологическая карта № 23

Каша гречневая рассыпчатая с печенью

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Морковь до 01.01	5,6	4,5
с 01.01	6	
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Масса пассированных овощей		8
Крупа гречневая	33	33
Вода для каши	50	50
Масса каши		70
Печень говяжья или свиная	53,4	44,4
Масло сливочное	4	4
Масса готовой печени		30
Масло сливочное		5
Выход готового изделия:		110

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Крупу перебрать, промыть, насыпать на противень слоем не более 4 см. и, периодически помешивая, обжарить в жарочном шкафу при температуре 110-120°C до светло-коричневого цвета, затем высыпать в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне до загустения и упаривать до 2 частей на слабом огне. Готовую кашу выложить на противень, разрыхлить, а затем смешать с обжаренной с луком печенью, пропущенными через мясорубку. Подавать со сливочным маслом.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: зерна крупы в основном сохранившие форму, печень с луком равномерно распределена в массе гречневой каши;

3.2. Цвет коричневый, печени - темно-коричневый;

3.3. Вкус и запах характерный для использованных компонентов, с привкусом печени;

3.4. Консистенция зерна крупинки и печень мягкие.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	7,3	18,3	154

Технологическая карта № 24

Бефстроганов из отварной говядины с морковью

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная часть)	110	81
Масса отварной говядины		50
Морковь до 01.01	5,6	
с 01.01	6	4,5
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Масса пассированных овощей		8
Мука пшеничная	3	3
Сметана 10 %	10	10
Масса соуса		50
Выход готового изделия:		50/50

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Мясо отварить, нарезать брусочками длиной 3-4 см. Пассеровать лук репчатый и морковь, нарезанные соломкой, залить сметанным соусом говядину, перемешать и тушить в течении 5-10 минут.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: брусочки говядины в соусе;

3.2. Цвет: коричневый, соуса светло-коричневый;

3.3. Вкус и запах характерный для использованных компонентов, с привкусом сметанного соуса;

3.4. Консистенция: мяса- мягкая, плотная, соуса вязкая с кусочками пассерованных овощей.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
16,2	3,6	3,2	102

Технологическая карта № 25

Мясо по-осеннему

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (тазобедренная часть)	170	125
или телятина (тазобедренная часть)	177	117
Масло растительное	7	7
Яблоки	71	50
Лук репчатый	7	6
Морковь	8	6
Массу тушеного мяса	-	75
Масса соуса	-	100
Выход готового изделия:	-	275

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Порционные куски мяса обжаривают, складывают в сотейник, перекладывая яблоками, нарезанными дольками, пассерованным бланшированным луком и морковью, добавляют соль, воду или бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью) и тушат до готовности. Подают с соусом и гарниром.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: куски тушеной с дольками яблок, пассерованным репчатым луком и морковью предварительно обжаренной говядины или телятины в соусе.;

3.2. Цвет: мяса – от светло-коричневого до коричневого, окраска соуса – характерная для него.

3.3. Вкус: характерный для мяса и компонентов, входящих в блюдо, - солонавто-кисловатый, с приятным привкусом яблок и овощей.

3.4. Запах: характерный для мяса с ароматом яблок.

для использованных компонентов, с привкусом сметанного соуса;

3.5. Консистенция мяса - мягкая, плотная,

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
12,9	1,4	3,0	71,8

Технологическая карта № 26

Пельмени ленивые с овощами

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	66,5	49
Масса отварной говядины		30
Капуста белокочанная свежая	125	100
Морковь	50	40
Яйцо		20
Мука пшеничная	12,5	12,5
Лук репчатый	37,5	31,5
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката		230
Выход готового изделия:		165/5

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Мясо варят до готовности. Подготовленные морковь, репчатый лук произвольно нарезают. Отварное мясо пропускают через мясорубку вместе с нарезанными овощами. В фарш добавляют соль, яйцо, муку и все перемешивают. Подготовленный фарш ставят в холодильник на 30-40 минут. Затем небольшими шариками опускают в подсоленную кипящую воду, и варят 5 мин., настаивают при закрытой крышке 10-15 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой. подают со сливочным маслом.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия из мясной котлетной массы в виде небольших шариков в масле.

3.2. Цвет коричневый, соуса- светло-коричневый.

3.3. Вкус и запах - характерный для отварных изделий из котлетной массы с привкусом сливочного масла.

3.4. Консистенция фрикаделек мягкая, рыхлая.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
13,2	10,4	19,2	224

Технологическая карта № 27

Зразы из говядины, фаршированные морковью и яйцом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	52	38
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко 1,5%	11	11
Масса котлетная		56
Морковь до 01.01	18,4	
с 01.01	19,6	14,7
Масса пассированной моркови		10
Яйца		12
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката		83
Масло сливочное	4	4
Выход готового изделия:		70

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленное мясо, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным пшеничным хлебом и повторно пропускают через мясорубку, добавляют соль, массу выбивают. Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см, на середину кладут фарш из пассерованной моркови и рубленых яиц. Края лепешки соединяют, придавая им овальную форму, и варят на пару 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия из мясной котлетной массы овальной формы.

3.2. Цвет коричневый, на разрезе - фарш из моркови с яйцом.

3.3. Вкус и запах характерный для отварных изделий из котлетной массы с привкусом моркови и сливочного масла.

3.4. Консистенция фрикаделек мягкая, упругая, начинки - сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,4	7,0	4,0	109

Оладьи из печени с морковью

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	55	46
Морковь до 01.01	7,4	
с 01.01	8	6
Яйца		10
Мука пшеничная	10	10
Масса полуфабриката		72
Масло сливочное	4	4
Выход готового изделия:		50

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленную морковь нарезают соломкой, пассеруют. Печень пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, яйца, соль и перемешивают. Жарят на сковороде на сливочном масле до образования корочки с двух сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 минут).

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: жареные изделия из измельченной печени в виде лепешек.

3.2. Цвет коричневый ;

3.3. Вкус и запах характерный для изделий из жареной печени с привкусом моркови и сливочного масла.

3.4. Консистенция - однородная, мягкая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
8,9	7,5	3,1	116

Поджарка из филе птицы

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе куриное (грудка)	69,4	67
Масло растительное		3
Масса жареного филе		50
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	7	7
Масса пассированного лука		10
Томатная паста	3	3
Масса полуфабриката		73
Выход готового изделия:		50/13

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленное филе птицы режут брусочками массой 10-15 г, посыпают солью, жарят на сливочном масле до готовности. К обжаренному филе добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатную пасту и жарят еще 2-3 минуты.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: брусочки мяса птицы в пассерованном томатном пюре с репчатым луком, форма нарезки мяса птицы не нарушена.

3.2. Цвет оранжевый, на разрезе – молочный.

3.3. Вкус и запах - характерный для жареной птицы из котлетной массы с привкусом и ароматом пассерованного лука и томата.

3.4. Консистенция - мягкая, плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
39,4	19,0	18,0	251

Технологическая карта № 30

Биточки запеченные из рыбы с творогом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная или	44,5	32,5
окунь морской потрошенный обезглавленный	49	32,5
Хлеб пшеничный	6	6
Вода	10	10
Творог обезжиренный	8	8
Мука пшеничная	4	4
Масло растительное	4	4
Масса полуфабриката		73
Выход готового изделия:		50/13

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленное филе рыбы без кожи и кости нарезают на куски, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. В полученный фарш добавляют творог, яйца, предварительно замоченный в воде пшеничный хлеб, пассерованный лук, соль и тщательно перемешивают. Из подготовленного фарша формируют биточки и запекают в жарочном шкафу.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия из рыбной котлетной массы круглой формы.

3.2. Цвет светло-желтый.

3.3. Вкус и запах - характерный для запеченных изделий из рыбной котлетной массы с привкусом пассерованного лука.

3.4. Консистенция мягкая, упругая, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,6	12,8	6,3	194,7

Технологическая карта № 31

Запеканка из свежей капусты с рыбой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Треска потрошенная обезглавленная или	83,5	61
окунь морской потрошенный обезглавленный	92	61
Капуста белокочанная свежая	124	100
Морковь до 01.01	5,6	
с 01.01	6	4,5
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Масса пассированных овощей		8
Сухари панировочные	6	6
Яйцо		10
Масса полуфабриката		73
Сметана 10%	10	10
Выход готового изделия:		150/10

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Подготовленную капусту шинкуют и припускают добавлением сливочного масла до готовности. Лук репчатый и морковь пассеруют. Филе рыбы без кожи и костей припускают до готовности. В гастроемкость или на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают часть припущенной капусты перемешанной с пассерованными овощами, затем слой рыбы и оставшуюся часть капусты с овощами, заливают яйцом, подают со сметаной.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия прямоугольной или другой формы, пропечены, политы сметаной.

3.2. Цвет светло-желтый.

3.3. Вкус и запах характерный для использованных компонентов, с привкусом капусты и моркови, сметаны.

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная, сочная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,1	5,5	6,4	123

Технологическая карта № 32

Сырники из творога с картофелем и кукурузой

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог обезжиренный	61	60
Картофель с 01.09 по 31.10	29	21,0*
с 01.11 по 31.12	31	
с 01.01 по 28 -29.02	33,4	
с 01.03	36	
Мука пшеничная	4	4
Кукуруза консервированная	16,6	10
Яйца		4
Масло сливочное	2	2
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката		104
Масло растительное	4,5	4,5
Сметана 10%	10	10
Выход готового изделия:		95

* масса отварного картофеля

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, кукурузу, натертую на мелкой терке и припущенную на масле морковь, 2/3 просеянной муки, соль. Массу вымешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в оставшейся мук, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с двух сторон при температуре 150-160°C, после чего ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250°C на 5-7 минут.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: изделия кругло-приплюснутой формы политы сметаной.

3.2. Цвет корочки золотистый с оранжевым оттенком, на разрезе светло-желтый, с вкраплениями моркови кукурузы.

3.3. Вкус и запах - характерный для творога, картофеля и моркови.

3.4. Консистенция однородная, мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,7	13,7	15,6	238

Технологическая карта № 33

Омлет с рисом запеченный

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца		50
Молоко 1.5%	30	30
Масса омлетной смеси		80
Рис	12,5	12,5
Вода для риса	26	26
Масло сливочное		
Масса полуфабриката		115
Выход готового изделия:		100

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Рассыпчатый рис смешивают со взбитой яично-молочной смесью и запекают в течение 5-8 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200°C.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: яичная масса с рисом, квадратной или прямоугольной формы.

3.2. Цвет корочки золотистый с оранжевым оттенком, на разрезе - светло-желтый, с включениями риса.

3.3. Вкус и запах характерный для свежих яиц и молока с солоноватым привкусом.

3.4. Консистенция мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,3	11,3	1,9	172,3

Свекла тушенная с фруктами

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Свекла	89,2	70*
Яблоки	14,2	10
Чернослив	8,1	12*/9**
Изюм	3,06	3
Заменитель сахара	2,5	2,5
Масло сливочное	4	4
Сметана 10%	5	5
Выход готового изделия:		100

* масса отварной очищенной свеклы

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вареную очищенную свеклу и очищенные от кожицы, с удаленным сменным гнездом яблоки, нарезают кубиком, соединяют с предварительно замоченными и нашинкованными изюмом и черносливом, заправляют маслом, сахаром (заменителем сахара), сметаной и тушат 20-25 минут.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: свекла, яблоки хорошо очищена и нарезана мелким кубиком. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

3.2. Цвет бордовый, с вкраплениями чернослива, изюма, яблок;

3.3. Вкус и запах свойственный свекле, сладковатый, с привкусом яблока, чернослива и сметаны;

3.4. Консистенция мягкая в меру плотная

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	5,2	16,5	126,5

Желе клюквенное с яблоками

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	293,3	206,7
Масса вареных яблок		16,67
Клюква	8,4	8
Сахар	8	8
Желатин	2	2
Вода	66,7	66,7
Выход готового изделия:		100

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Клюкву помыть, протереть, отжать сок. Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезать дольками. Выжимки клюквы прокипятить, процедить. Желатин замочить в холодной воде и дать ему раствориться. В отвар яблок ввести клюквенный сок, сахар, подготовленный желатин. Желе процедить, половину его вылить на дно формочки и остудить, сверху положить яблоки, залить их остывшим желе.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: залитые дольки яблок прозрачной массой желе розового цвета, форма хорошо сохранена, поверхность блестящая.

3.2. Цвет свойственный для клюквенного сока.

3.3. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом сока, яблок; запах типичный для использованного желе.

3.4. Консистенция студнеобразная, плотная упругая, режущаяся.

4. Срок годности и условия хранения: 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.-

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	0,9	14	250

Мусс лимонный

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Лимон	190	80*
Сахар	160	160
Желатин	27	27
Вода	860	860
Выход готового изделия:		100

* - масса сока. При получении сока используются тонкокорые лимоны.

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

С лимонно срезают цедру, разрезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с лимонным соком, охлаждают, взбивают. При отпуске мусс можно поливать натуральным плодовым или ягодным сиропом (20 г на порцию).

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму. Может быть полита сиропом.

3.2. Цвет: белый.

3.3. Запах: типичный для лимона.

3.4. Вкус: сладкий, с кисловатым привкусом.

3.5. Консистенция: студнеобразная, слегка упругая, нежная.

4. Срок годности и условия хранения: 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	-	14,8	65,6

Самбук абрикосовый

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Абрикосы	605	520
или курага	200	200
Сахар	160	160
Яйца (белки)	-	24
Желатин	20	20
Вода	550	550
Выход готового изделия:		100

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, охлаждают и протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин растворяют при нагревании, охлаждают, затем вливают постепенно во взбиваемую массу. Массу после взбивания разливают в формы и охлаждают.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму. Может быть полита сиропом.

3.2. Цвет: светло-оранжевый.

3.3. Запах: типичный для абрикосов.

3.4. Вкус: сладкий, с кисловатым привкусом, типичный для абрикосов.

3.5. Консистенция: студнеобразная, слегка упругая, нежная.

4. Срок годности и условия хранения: 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	0,1	20,3	87,4

Самбук творожный

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	505	500
Яйца (белки)	-	48
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Вода	280	280
Ванилин	0,15	0,15
Выход готового изделия:		100

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Творог протирают, добавляют сахар, перемешивают, вводят взбитые в густую пену яичные белки, подготовленный, доведенный до кипения желатин, все взбивают. Массу раскладывают в формочки или лотки и охлаждают.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму. Может быть полита сиропом.

3.2. Цвет: белый.

3.3. Запах: типичный для творога с ароматом ванили.

3.4. Вкус: сладкий.

3.5. Консистенция: студнеобразная, слегка упругая, нежная.

4. Срок годности и условия хранения: 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
10,1	4,5	21,0	162,4

Фрукты с йогуртом

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	35,7	25
Груша	34,2	25
Апельсин	37,2	25
Изюм	10,2	5
Йогурт н/сл	20	20
Выход готового изделия:		1/100

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Промытые яблоки и груши очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Изюм перебирают, промывают, ошпаривают. Апельсин очищают от цедры, зачищают от пленки, нарезают кубиками. Подготовленные плоды и фрукты перемешивают с йогуртом, выкладывают в креманку или салатник, посыпают изюмом.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид: нарезанные фрукты, перемешанные с йогуртом, посыпанные изюмом;

3.2. Цвет соответствующий компонентам, входящим в состав блюда;

3.3. Вкус и запах от кисло-сладкого до сладкого, свойственные входящим фруктам;

3.4. Консистенция мякоть фруктов - сочная, слегка плотная, соуса жидкая.

4. Срок годности и условия хранения: не более 3 часов при температуре от +2°C до +6°C.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,1	5,2	14,0	393

Технологическая карта № 40

Яблоки печеные с грецким орехом и корицей

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	78	69
Сахар	5	5
Грецкий орех	10	10
Корица молотая	0,1	0,1
Выход готового изделия:		70

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

2.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептов кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Ядра грецкого ореха перебирают, удаляют посторонние примеси. Из подготовленных яблок (с кожицей) удаляют семенное гнездо, отверстия заполняют грецким орехом с сахаром и корицей. Яблоки кладут на противень или гастроремкость, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают горячими или холодными.

3 Характеристика изделия по органолептическим показателям.

3.1. Внешний вид - печеные яблоки, у которых удалена сердцевина и образовавшееся отверстие заполнено грецким орехом с сахаром и корицей.

3.2. Цвет поверхности яблок - золотисто-коричневый, на разрезе - желтоватый, орехов - карамельный.

3.3. Вкус и запах типичный для яблок и грецких орехов с корицей, кисло-сладкий.

3.4. Консистенция - сочная, мягкая, кожицы немного плотная, резинистая, орехов - пластичная.

4. Срок годности и условия хранения: при комнатной температуре не более 24 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности (на 100 г продукта)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,4	0,3	28,9	502