

ЗАКУСКИ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ	41,9	40	4,19	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи +5° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,33	В1, мг	0	Са, мг	392
Жиры, г	12,26	С, мг	0,3	Mg, мг	20
Углеводы, г	0	А, мг	0,1	Р, мг	232
Энергетическая ценность, ккал	147,66	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,3

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

СЫР (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫР (ПОРЦИЯМИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ	15,7	15	1,57	1,5
Выход: 15				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра. Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи +5° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0	Са, мг	
Жиры, г	4,6	С, мг	0,3	Mg, мг	
Углеводы, г	0	А, мг	0,1	Р, мг	
Энергетическая ценность, ккал	55,4	Е, мг	0,1	Fe, мг	

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Яйцо вареное в скорлупе

Номер рецептуры: 367

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное С1	1шт	40	100	4,0
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход: 1/060	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,1	Ca (мг)	27,8
Жиры (г)	4,6	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,3	Fe (мг)	102
Эн. ценность (ккал)	63	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Обработанные предварительно яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят 8...10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1,0	1,5
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	В1, мг	0	Са, мг	1,5
Жиры, г	8,2	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,1	А, мг	0,1	Р, мг	3
Энергетическая ценность, ккал	74,97	Е, мг	0,15	Fe, мг	0

ЗАКУСКИ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 49

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Салат из моркови со сметаной.

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая	65	52	6,5	5,2
сметана	6	6	0,6	0,6
сахар	3	3	0,3	0,3
Выход: 60	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	2,16	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	4,32	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	40,08	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают прокипяченной сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 49

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из моркови.**

Номер рецептуры: **49**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая	108	86	10,8	8,6
сметана	10	10	1,0	1,0
сахар	5	5	0,5	0,5
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,2	Ca (мг)	75,7
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	31,3
Углеводы (г)	14,3	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	83,6	C (мг)	1,83

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают прокипяченной сметаной.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Маринованная свекла .**Номер рецептуры: **112**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	128	100*	12,8	10,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,0001	0,0001	0,01	0,01
Масса маринада		50		
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	0,7	0,7
*Масса вареной очищенной свеклы				
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,5	Ca (мг)	32,2
Жиры (г)	3,2	Mg (мг)	20,3
Углеводы (г)	10,3	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	80	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей.

Маринад : в горячую воду кладут соль и лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4...5.ч и процеживают.

При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Маринованная свекла**Номер рецептуры: **112**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	77	60*	7,7	6,0
Соль	0,5	0,5	0,05	0,5
Лавровый лист	0,00006	0,00006	0,006	0,006
Масса маринада		30		
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	0,4	0,4
*Масса вареной очищенной свеклы				
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	19,3
Жиры (г)	1,9	Mg (мг)	12,2
Углеводы (г)	6,2	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	47,9	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей.

Маринад : в горячую воду кладут соль и лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4...5.ч и процеживают.

При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из белокочанной капусты**Номер рецептуры: **108**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,86	7,89
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,83	Ca (мг)	37,83
Жиры (г)	5,16	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	8,9	Fe (мг)	0,75
Эн. ценность (ккал)	89,36	C (мг)	14,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, добавляют сахар и масло.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из белокочанной капусты**Номер рецептуры: **108**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59	47,3	5,9	4,73
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,3	0,3
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,1	Ca (мг)	22,7
Жиры (г)	3,1	Mg (мг)	7,8
Углеводы (г)	5,34	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	53,66	C (мг)	8,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, добавляют сахар и масло.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из разных овощей «Степной»**Номер рецептуры: **25**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	18	13,2	1,8	1,32
Морковь	14,4	11,4	1,44	1,14
Огурцы соленые	12,6	10,2	1,26	1,02
Лук репчатый	12	10,2	1,2	1,02
Горошек зеленый консервированный	10,2	10,2	1,02	1,02
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	0,45	0,45	0,045	0,045
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	8,7
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	7,8
Углеводы (г)	4,9	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	44,8	C (мг)	8,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 минут. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из разных овощей «Степной»**

Номер рецептуры: **25**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	30	22	3,0	2,2
Морковь	24	19	2,4	1,9
Огурцы соленые	21	17	2,1	1,7
Лук репчатый	20	17	2,0	1,7
Горошек зеленый консервированный	17	17	1,7	1,7
Масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,02
сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	14,5
Жиры (г)	4	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	8,2	Fe (мг)	1
Эн. ценность (ккал)	74,8	C (мг)	14,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 минут. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Винегрет овощной с заправкой**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	29	21"	2,9	2,1
Свекла	19	15'	1,9	1,5
Морковь	13	10'	1,3	1,0
Огурцы соленые	19	15	1,9	1,5
Капуста квашеная	21	15	2,1	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Заправка для салата :		10		1,0
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Лимонная кислота	0,225	0,225	0,022	0,022
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-	-	-	-

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,4	Ca (мг)	26,2
Жиры (г)	3,6	Mg (мг)	23
Углеводы (г)	7,2	Fe (мг)	0,9
Эн. ценность (ккал)	66,8	C (мг)	16,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку и перемешивают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Винегрет овощной**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	18	13"	1,8	1,3
Свекла	11,4	9'	1,14	0,9
Морковь	8	6'	0,8	0,6
Огурцы соленые	11,4	9	1,14	0,9
Капуста квашеная	13	9	1,3	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Заправка для салата		6		0,6
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,12	0,12	0,012	0,012
Лимонная кислота	0,135	0,135	0,013	0,013
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60	-	-	-	-

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,84	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	2,16	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	4,32	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	40,08	C (мг)	9,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку для салата и перемешивают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат Витаминный**Номер рецептуры: **40**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	18,6	15	1,86	1,5
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Лук зеленый	7,8	6	0,78	0,6
Перец сладкий	12	9	1,2	0,9
Горошек зеленый консервированный	18,6	12	1,86	1,2
Лимон (для сока)	6	2,4	0,6	0,24
Сметана 15%	9	9	0,9	0,9
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход: 60	-	-	-	-

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	2	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	9,2	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	57,6	C (мг)	9,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, перец сладкий нарезают и заправляют соком лимона, сахаром и прокипяченной сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 40

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат Витаминный**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	31	25	3,1	2,5
Морковь	13	10	1,3	1,0
Лук зеленый	13	10	1,3	1,0
Перец сладкий	20	15	2,0	1,5
Горошек зеленый консервированный	31	20	3,1	2,0
Лимон (для сока)	10	4	1,0	0,4
Сметана 15%	15	15	1,5	1,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход: 100	-		-	-

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	2	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	9,2	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	57,6	C (мг)	9,72

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, перец сладкий нарезают и заправляют соком лимона, сахаром и прокипяченной сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Огурец свежий**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы грунтовые	60,6	60	6,06	6,0
Выход: 60	-	-	-	-

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,36	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	0,06	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	1,2	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	6,78	C (мг)	9,72

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Огурец свежий**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы грунтовые	101	100	10,1	10,0
Выход: 100				

" масса вареных очищенных овощей

Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	15,72
Жиры (г)	0,1	Mg (мг)	13,8
Углеводы (г)	2	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	11,3	C (мг)	9,72

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из квашеной капусты**Номер рецептуры: **109**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста квашеная	115,7	81	11,57	8,1
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,6	Ca (мг)	37,83
Жиры (г)	6	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	7,7	Fe (мг)	0,75
Эн. ценность (ккал)	91,2	C (мг)	14,7

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют нашинкованный лук, сахар и заправляют маслом подсолнечным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 109

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Салат из квашеной капусты**Номер рецептуры: **109**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста квашеная	69,42	48,6	6,942	4,86
Лук репчатый	7,14	6	0,714	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 60	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,96	Ca (мг)	22,7
Жиры (г)	3,6	Mg (мг)	7,8
Углеводы (г)	4,62	Fe (мг)	0,45
Эн. ценность (ккал)	54,72	C (мг)	8,82

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют нашинкованный лук, сахар и заправляют маслом подсолнечным.

СУПЫ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (куриные)	46,9	46,9	4,69	4,69
Вода	230	230	23,0	23,0
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
укроп зелень	1,4	1	0,14	0,1
Выход: 187,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,4	Ca (мг)	10,1
Жиры (г)	5,0	Mg (мг)	3,5
Углеводы (г)	0,12	Fe (мг)	0,18
Эн. ценность (ккал)	54	C (мг)	0,30

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ с мясом и со сметаной**Номер рецептуры: **184**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Вода питьевая	200	200	20,0	20,0
Свекла				
С 01.09 по 31.12	50	40	5,0	4,0
С 01.01. по 31.08	53,33	40	5,33	4,0
Капуста белокочанная	38	30	3,8	3,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,04	Ca (мг)	67
Жиры (г)	9,44	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	15,54	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	159,28	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10...15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Курицу отваривают и разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в борщ. Борщ отпускают со сметаной прокипяченной 10 г на порцию .

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ с мясом и со сметаной**Номер рецептуры: **184**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры	20,8	10	2,08	1,0
Вода питьевая	160	160	16,0	16,0
Свекла				
С 01.09 по 31.12	40	32	4,0	3,2
С 01.01. по 31.08	42,66	32	4,27	3,2
Капуста белокочанная	30,4	24	3,04	2,4
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука	2	2	0,2	0,2
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,43	Ca (мг)	67
Жиры (г)	7,6	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	12,4	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	127,72	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10...15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Курицу отварную разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в борщ. Борщ отпускают со сметаной прокипяченной 5 г на порцию .

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон куриный**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,8	Ca (мг)	10,8
Жиры (г)	5,4	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,16	Fe (мг)	0,22
Эн. ценность (ккал)	62	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной**

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Вода питьевая	190	190	19,0	19,0
Картофель				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Огурцы соленые	17	15	1,7	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,25	Ca (мг)	38
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	26,4	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	177,5	C (мг)	12,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану. Куру отварную разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в рассольник.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры	20,8	10	2,08	1,0
Вода питьевая	152	152	15,2	15,2
Картофель				
с 01.01 по 28.02	92,3	60	9,23	6,0
с 01.03 по 31.07	100	60	10,0	6,0
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6,0
с 01.09 по 31.10	80	60	8,5	6,0
с 01.11 по 31.12	85,7	60	8,57	6,0
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
с 01.01 по 31.08	10,66	8	1,066	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Огурцы соленые	13,6	12	1,36	1,2
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/10/5	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,4	Ca (мг)	38
Жиры (г)	4,88	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	21,12	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	142	C (мг)	12,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану. Куру отварную разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в рассольник.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (крыло куриное)	59	59	5,9	5,9
Вода	291,4	291,4	29,14	29,14
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
Морковь	2,5	2	0,25	0,2
укроп зелень	1,8	1,3	0,18	0,13
Выход: 237,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,5	Ca (мг)	12,8
Жиры (г)	4,2	Mg (мг)	4,4
Углеводы (г)	0,15	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	68,4	C (мг)	0,38

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп с горохом.**Номер рецептуры: **226**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	200	200	20,0	20,0
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Горох лущеный	35,25	35	3,525	3,5
Лук репчатый	17,75	15	1,775	1,5
Морковь				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
Масло сливочное 82,5%	5	5	0,5	0,5
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,6	Ca (мг)	76
Жиры (г)	5,7	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	20	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	161,7	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящую воду положить промытый горох и варить . Зв 15...20 минут до окончания варки положить пассерованные овощи, нарезанные кубиком 5 × 5 мм и пассерованное томатное пюре.

Курицу отварную разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в суп.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп с горохом.**Номер рецептуры: **226**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	160	160	16,0	16,0
Куры	20,8	10	2,08	1,0
Горох лущеный	28,2	28	2,82	2,8
Лук репчатый	14,2	12	1,42	1,2
Морковь				
с 01.01 по 31.08	10,66	8	1,06	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное 82,5%	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,6	Ca (мг)	76
Жиры (г)	5,7	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	20	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	161,7	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

В кипящую воду положить промытый горох и варить . Зв 15...20 минут до окончания варки положить пассерованные овощи, нарезанные кубиком 5 × 5 мм и пассерованное томатное пюре.

Курицу отварную разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в суп.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный (куриный)**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (куриное)	44	44	4,4	4,4
Вода	215	215	2,15	2,15
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
укроп зелень	1,4	1	0,14	0,1
Выход: 175	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,6	Ca (мг)	10,9
Жиры (г)	5,2	Mg (мг)	3,8
Углеводы (г)	0,14	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	58	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ с капустой и картофелем со сметаной**Номер рецептуры: **185**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	175	175	20,0	20,0
Свекла				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
Картофель				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
Морковь				
с 01.01 по 31.08	14	10	1,4	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,35	Ca (мг)	87,8
Жиры (г)	7	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	15,2	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	133,2	C (мг)	11,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящую воду последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	140	140	14,0	14,0
Свекла				
с 01.01 по 31.08	42,66	32	4,266	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4,0	3,2
Картофель				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,154	4,0
с 01.03 по 31.07	66,66	40	6,67	4,0
с 01.08 по 31.08	50	40	5,0	4,0
с 01.09 по 31.10	53,34	40	5,334	4,0
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,714	4,0
Морковь				
с 01.01 по 31.08	11,2	8	1,12	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Капуста белокочанная	20	16	2,0	1,6
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,88	Ca (мг)	87,8
Жиры (г)	5,6	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	12,16	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	106,56	C (мг)	11,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящую воду последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с гречкой и курой**Номер рецептуры: **212**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
Куры	26	12,5	2,6	1,25
Картофель				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
Крупа гречневая	10,1	10	1,01	1,0
Морковь				
с 01.01 по 31.08	14	10	1,4	1,0
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5		
Выход: 250/12,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,5	Ca (мг)	26
Жиры (г)	9	Mg (мг)	32
Углеводы (г)	21,3	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	200,2	C (мг)	8,25

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно - не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду кладут промытую крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки кладут соль, специи и зелень. Курицу разделяют, порционируют и кладут в суп при раздаче.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 212

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с гречкой и курой**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	150	150	15,0	15,0
Куры	20,8	10	2,08	1,0
Картофель				
с 01.01 по 28.02	92,3	60	9,23	6,0
с 01.03 по 31.07	100	60	10,0	6,0
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6,0
с 01.09 по 31.10	80	60	8,0	6,0
с 01.11 по 31.12	85,7	60	8,57	6,0
Крупа гречневая	8	8	0,8	0,8
Морковь				
с 01.01 по 31.08	11,2	8	1,12	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0,2	0,2
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,8	Ca (мг)	26
Жиры (г)	7,2	Mg (мг)	32
Углеводы (г)	17,1	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	160,4	C (мг)	8,25

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно - не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают .

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду кладут промытую крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки кладут соль, специи и зелень. Курицу разделяют, порционируют и кладут в суп при раздаче.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 215

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с вермишелью**

Номер рецептуры: **215**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
Картофель				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
Вермишель в/с	14	14	1,4	1,4
Морковь				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное 82,5 %	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	2,9	Ca (мг)	25
Жиры (г)	2,5	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	21	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	118,1	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут вермишель и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 215

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с вермишелью**

Номер рецептуры: **215**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	150	150	15,0	15,0
Картофель				
с 01.01 по 28.02	55,4	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6,0	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,4	36	5,14	3,6
Вермишель в/с	14	14	1,4	1,4
Морковь				
с 01.01 по 31.08	10,66	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное 82,5 %	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	3,2	2,4	0,32	0,24
Выход: 200	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	2,32	Ca (мг)	25
Жиры (г)	2	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	16,8	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	94,48	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут вермишель и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп рисовый с говядиной.**Номер рецептуры: **223**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	250	250	25,0	25,0
Говядина б/к	27	12,5	2,6	1,25
Рис	20	20	2,0	2,0
Морковь				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное 82,5%	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход: 250/12,5	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,2	Ca (мг)	64
Жиры (г)	4,6	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	12,1	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	126,6	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Говядину б/к заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую говядину вытаскивают .

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут рис и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Мясо нарезают на брусочки и кладут в суп перед раздачей порционно.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп рисовый с говядиной.**Номер рецептуры: **223**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	200	200	20,0	20,0
Говядина б/к	21,6	10	2,16	1,0
Рис	16	16	1,6	1,6
Морковь				
с 01.01 по 31.08	10,66	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное 82,5%	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,36	Ca (мг)	64
Жиры (г)	3,68	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	9,68	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	101,28	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Говядину б/к заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую говядину вытаскивают .

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут рис и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Мясо нарезают на брусочки и кладут в суп перед раздачей порционно.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Борщ с фасолью**Номер рецептуры: **115**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон костный из кур № 106 А	200	200	20,0	20,0
Свекла				
С 01.09 по 31.12	50	40	5,0	4,0
С 01.01. по 31.08	53,33	40	5,33	4,0
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Фасоль	10	10	0,1	0,1
Морковь	6	5	0,6	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,7	Ca (мг)	67
Жиры (г)	5,3	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	15,5	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	124,5	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10...15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 10...15 минут до окончания варки. За 5...10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный из кури.**Номер рецептуры: **106 А**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости Куриные (шеи, крыло)	50	50	5,0	5,0
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода питьевая	250	250	25,0	25,0
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,8	Ca (мг)	10,8
Жиры (г)	5,4	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,16	Fe (мг)	0,22
Эн. ценность (ккал)	62	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки кури заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный куриный**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые куриные	62,5	62,5	6,25	6,25
Морковь	2,5	2,0	0,25	0,2
Лук репчатый	2,5	2,0	0,25	0,2
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Ca (мг)	11,2
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	5,6
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,28
Эн. ценность (ккал)	68	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные кости курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

Номер рецептуры: 216

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	175	175	17,5	17,5
Картофель	133,25	100	13,32	10,0
Фрикадельки мясные № 190 готовые	17,5	17,5	1,75	1,75
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь	13	10	1,3	1,0
Зелень укропа	1	0,8	0,1	0,08
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250/17,5	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,87	Ca (мг)	26
Жиры (г)	9,25	Mg (мг)	15
Углеводы (г)	17,8	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	189,93	C (мг)	4,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками и доводят до кипения. Добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон, оставшийся после припускания фрикаделек, добавляют в суп.

Зелень режут и кладут при отпуске.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Фрикадельки мясные**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (фарш)	22,8	22,8	2,28	2,28
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода питьевая	2	2	0,2	0,2
Яйца куриные	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
Выход: 17,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,79	Ca (мг)	12
Жиры (г)	3,9	Mg (мг)	7
Углеводы (г)	0,15	Fe (мг)	0,3
Эн. ценность (ккал)	65,74	C (мг)	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо пропускают через мясорубку два-три раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 8...10 грамм припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

Номер рецептуры: 216

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	140	140	14,0	14,0
Картофель	114,3	80	11,43	8,0
Фрикадельки мясные № 190 готовые	17,5	17,5	1,75	1,75
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Морковь	10,3	8	1,03	0,8
Зелень укропа	0,8	0,6	0,08	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0,2	0,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Выход: 200/17,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,1	Ca (мг)	26
Жиры (г)	7,4	Mg (мг)	15
Углеводы (г)	14,3	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	152,2	C (мг)	4,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут картофель , нарезанный кубиками или брусочками и доводят до кипения. Добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон , оставшийся после припускания фрикаделек , добавляют в суп.

Зелень режут и кладут при отпуске.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный говяжий**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости говяжьи	62,5	62,5	6,25	6,25
Морковь	2,5	2,0	0,25	0,2
Лук репчатый	2,5	2,0	0,25	0,2
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Ca (мг)	11,2
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	5,6
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,28
Эн. ценность (ккал)	68	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп Крестьянский с пшеном и со сметаной**

Номер рецептуры: **134**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	200	200	20,0	20,0
Куры потрошенная 1 кат.	16,48	8,2	1,648	0,82
Капуста белокочанная	38	30	3,8	3,0
Картофель	33	25	3,3	2,5
Пшено	5	5	0,05	0,05
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Зелень укропа	1	0,8	0,1	0,08
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Сметана 15 %	10	10	1,0	1,0
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,47	Ca (мг)	65
Жиры (г)	5,05	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	18,38	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	128,85	C (мг)	21

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают.

В кипящую воду кладут капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10...15 минут до окончания варки кладут пассерованные овощи и промытое пшено. Курицу разделяют и порционируют при раздаче в суп. Отпускают суп с прокипяченной сметаной.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп Крестьянский с пшеном и со сметаной**

Номер рецептуры: **134**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода питьевая	168	168	16,8	16,8
Куры потрошенная 1 кат.	13,19	6,6	1,319	0,66
Капуста белокочанная	31,9	25,5	3,19	2,55
Картофель	30	21	3,0	2,1
Пшено	4,2	4,2	0,42	0,42
Морковь	10,5	8	1,05	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Зелень укропа	0,8	0,6	0,08	0,06
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	0,4	0,4
Соль	1	1	0,1	0,1
Сметана 15 %	5	5	0,5	0,5
Выход: 210	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,47	Ca (мг)	65
Жиры (г)	5,05	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	18,38	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	128,85	C (мг)	21

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. Готовую курицу вытаскивают.

В кипящую воду кладут капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10...15 минут до окончания варки кладут пассерованные овощи и промытое пшено. Курицу разделяют и порционируют при раздаче в суп. Отпускают суп с прокипяченной сметаной.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный говяжий**Номер рецептуры: **183**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости говяжьи	50	50	5,0	5,0
Морковь	2	1,6	0,2	0,16
Лук репчатый	2	1,6	0,2	0,16
Зелень укропа	1,4	1	0,14	0,1
Вода	250	250	25,0	25,0
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,8	Ca (мг)	10,8
Жиры (г)	5,4	Mg (мг)	5
Углеводы (г)	0,16	Fe (мг)	0,22
Эн. ценность (ккал)	62	C (мг)	0,34

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости говядины заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

КАШИ МОЛОЧНЫЕ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 350

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша жидкая рисовая молочная с маслом

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое 26 % жирности	26,4	26,4	2,64	2,64
Вода питьевая	220	220	22,0	22,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	38,5	38,5	3,85	3,85
Масло сливочное 82,5%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,3	Ca (мг)	148
Жиры (г)	10,2	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	31,5	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	239	C (мг)	1,4

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза. Затем рис засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду, смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 234

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Суп молочный с вермишелью**

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое 26 % жирности	28	28	2,8	2,8
Вода питьевая	230	230	2,3	2,3
Вермишель	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное 82,5% жирности	2	2	0,2	0,2
сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 250	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,41	Ca (мг)	102,4
Жиры (г)	10,5	Mg (мг)	1
Углеводы (г)	23,1	Fe (мг)	0,4
Эн. ценность (ккал)	216,54	C (мг)	1

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вермишель варят в воде до полуготовности 5 – 7 минут. Воду сливают, а вермишель закладывают в кипящую смесь молока и воды и , периодически помешивая, варят до готовности. Кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 350

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая пшенная молочная с маслом**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое 26 % жирности	20	20	2,0	2,0
Вода питьевая	168	168	168	168
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Сахар	6	6	0,6	0,6
Пшено	40	40	4,0	4,0
Масло сливочное 82,5% жирности	10	10	1,0	1,0
Выход: 200/010	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6	Ca (мг)	163,5
Жиры (г)	9,2	Mg (мг)	49,2
Углеводы (г)	28,6	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	221,2	C (мг)	0,2

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 350

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша жидкая пшенная молочная с МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое 26% жирности	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	210	210	21,0	21,0
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Сахар	6	6	0,6	0,6
Пшено	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное 82,5 % жирности	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/010	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,1	Ca (мг)	204,4
Жиры (г)	10,9	Mg (мг)	61,5
Углеводы (г)	34	Fe (мг)	1,9
Эн. ценность (ккал)	262,5	C (мг)	0,25

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Пшено промывают холодной водой . Затем пшено засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 350

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша манная жидкая молочная с МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое 26 % жирности	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	220	220	22,0	22,0
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Крупа манная	38,5	38,5	3,85	3,85
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное 82,5 % жирности	10	10	1,0	1,0
Выход: 250	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,7	Ca (мг)	141,2
Жиры (г)	7,8	Mg (мг)	24,5
Углеводы (г)	34,6	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	231,4	C (мг)	3,5

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока с водой при непрерывном помешивании, добавляют соль и варят до готовности 20 минут.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

2-е блюда

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 462

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели из говядины с рисом**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
Вода питьевая	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	21	18	2,1	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		71		7,1
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых изделий		60		
Выход : 60	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная, соуса — эластичная, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,76	Ca (мг)	52
Жиры (г)	5,1	Mg (мг)	57,3
Углеводы (г)	5,4	Fe (мг)	2,03
Эн. ценность (ккал)	90,54	C (мг)	4,67

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый сваренный рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3 – 4 шт. на порцию. Шарiki панируют в муке, запекают в духовом шкафу, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус красный основной**Номер рецептуры: **667**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 666	50	50	5,0	5,0
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,65	Ca (мг)	6,1
Жиры (г)	5,55	Mg (мг)	7,0
Углеводы (г)	5,6	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	90,95	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон коричневый**Номер рецептуры: **666**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (говяжьи)	25	25	2,5	2,5
Вода	75	75	7,5	7,5
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,06
Морковь	0,75	0,6	0,075	0,06
укроп зелень	0,8	0,6	0,08	0,06
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	5,1
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	1,8
Углеводы (г)	0,1	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	14	C (мг)	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5...7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160...170° С с добавлением моркови, лука репчатого 30...40 мин. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с подпеченными овощами кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5...6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Плов из говядины.**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	192,6	142,2	19,26	14,22
Крупа рисовая	54,4	54,4	5,44	5,44
Масло подсолнечное рафинированное	18	18	1,8	1,8
Лук репчатый	18	15,6	1,8	1,56
Морковь				
с 01.01 по 31.08	21	12,8	2,1	1,28
с 01.09 по 31.12	16	12,8	1,6	1,28
Томатное пюре	12,8	12,8	1,28	1,28
соль	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	288	288	28,8	28,8
Масса тушеного мяса		90		
Масса гарнира		160		
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на рис и овощи кладут мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — рис и овощи, нарезанные соломкой, равномерно перемешаны, сверху на них уложены кусочки мяса;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21,5	Ca (мг)	60,8
Жиры (г)	22,7	Mg (мг)	64
Углеводы (г)	53,5	Fe (мг)	3,24
Эн. ценность (ккал)	504,3	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кусочками по 20...30гр мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные с томатом морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25...40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Сосиски отварные**Номер рецептуры: **476**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	51	50	5,1	5,0
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 50	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче сосиски гарнируют и поливают соусом или сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения. Гарниры — каши рассыпчатые и вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная. Соусы — томатный.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложены 1-2 сосиски, сохранившие форму, политые соусом или растопленным маслом, рядом — гарнир;
- цвет сосисок — от сероватого до светло-розового, соуса — оранжево-красный (томатный) или коричнево-красноватый (красный основной);
- вкус, запах — характерные для вареных сосисок;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,55	Ca (мг)	61,1
Жиры (г)	11,95	Mg (мг)	12,3
Углеводы (г)	0,8	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	132,95	C (мг)	0,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Сосиски отварные**Номер рецептуры: **476**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	102	100	10,2	10
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 100	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче сосиски гарнируют и поливают соусом или сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения.

Гарниры — каши рассыпчатые и вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.

Соусы — томатный.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложены 1-2 сосиски, сохранившие форму, политые соусом или растопленным маслом, рядом — гарнир;
- цвет сосисок — от сероватого до светло-розового, соуса — оранжево-красный (томатный) или коричнево-красноватый (красный основной);
- вкус, запах — характерные для вареных сосисок;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,1	Ca (мг)	76,4
Жиры (г)	13,9	Mg (мг)	15,4
Углеводы (г)	1,6	Fe (мг)	0,87
Эн. ценность (ккал)	175,9	C (мг)	0,36

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горбуша припущенная**Номер рецептуры: **404**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горбуша неразделанная	163	112,5	16,3	11,25
Лук репчатый	4,8	3,6	0,48	0,36
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	34	34	3,4	3,4
Выход: 90	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,8	Ca (мг)	15,1
Жиры (г)	5,96	Mg (мг)	10,4
Углеводы (г)	0,51	Fe (мг)	0,64
Эн. ценность (ккал)	134,88	C (мг)	0,128

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, очищают от чешуи. Отделяют голову, позвоночник и плавники. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый, специи и припускают 10...15 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горбуша припущенная**Номер рецептуры: **404**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горбуша неразделанная	181	125	18,1	12,5
Лук репчатый	5,3	4	0,53	0,4
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход: 100	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22	Ca (мг)	29,2
Жиры (г)	6,62	Mg (мг)	13
Углеводы (г)	0,6	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	149,98	C (мг)	0,16

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу размораживают, очищают от чешуи. Отделяют голову, позвоночник и плавники. Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый, специи и припускают 10...15 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета говяжья**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	90	66,6	9,0	6,66
Хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
Лук репчатый	9	7	0,9	0,7
Вода питьевая	14,6	14,6	1,46	1,46
Мука пшеничная в/с	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное 82,5%	5,4	5,4	0,54	0,54
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 90	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,31	Ca (мг)	41
Жиры (г)	12,96	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	14,4	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	231,48	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета говяжья**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	101	74	10,1	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Вода питьевая	16,22	16,22	1,62	1,62
Мука пшеничная в/с	10	10	1,0	1,0
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделия характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15,9	Ca (мг)	41
Жиры (г)	14,4	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	16	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	257,2	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Котлета говяжья**Номер рецептуры: **555**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	50	37	5,0	3,7
Хлеб пшеничный	9	9	0,9	0,9
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода питьевая	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная в/с	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное 82,5%	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,95	Ca (мг)	41
Жиры (г)	7,2	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	8	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	128,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели мясные с соусом**

Номер рецептуры: **561**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	67,5	57	6,75	5,7
Хлеб пшеничный	12	12	1,2	1,2
Вода питьевая	18	18	1,8	1,8
Лук репчатый	36	30	3,6	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное рафинированное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса тефтелей готовых		90		
Соус № 667	50	50	5,0	5,0
Выход: 90/50	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная, соуса — эластичная, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,42	Ca (мг)	44
Жиры (г)	14,5	Mg (мг)	38
Углеводы (г)	11,8	Fe (мг)	1,6
Эн. ценность (ккал)	227,38	C (мг)	1,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В котлетную массу добавляю измельченный пассерованный лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3...4 шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1...2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10 - 20 г воды, и тушат 8...10мин. Отпускают тефтели с соусом, в котором тушились.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Тефтели мясные с соусом**

Номер рецептуры: **561**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	75	63,3	7,5	6,33
Хлеб пшеничный	13,3	13,3	1,33	1,33
Вода питьевая	20	20	2,0	2,0
Лук репчатый	40	33,3	4,0	3,33
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готовых тефтелей		100		
Соус № 667	80	80	8,0	8,0
Выход: 100/80	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;
- вкус, запах — тушеного мяса, приятный, умеренно соленый и острый, с ароматом лука и соуса;
- консистенция тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная, соуса — эластичная, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,8	Ca (мг)	55
Жиры (г)	16,1	Mg (мг)	47,5
Углеводы (г)	13,1	Fe (мг)	2
Эн. ценность (ккал)	252,5	C (мг)	2,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В котлетную массу добавляюб измельченный пассерованный лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3...4 шт на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1...2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10 - 20 г воды, и тушат 8...10мин. Отпускают тефтели с соусом, в котором тушились.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус красный основной**Номер рецептуры: **667**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 666	50	50	5,0	5,0
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	6,1
Жиры (г)	1,7	Mg (мг)	7,0
Углеводы (г)	1,5	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	24	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус красный основной**Номер рецептуры: **667**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 666	80	80	80	80
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,375	0,375
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый	1,8	1,5	0,18	0,15
Сахар	1,1	1,1	0,11	0,11
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	6,7
Жиры (г)	1,9	Mg (мг)	8,0
Углеводы (г)	1,8	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	36	C (мг)	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон коричневый**Номер рецептуры: **666**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (свиные)	25	25	2,5	2,5
Вода	75	75	7,5	7,5
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,06
Морковь	0,75	0,6	0,075	0,06
укроп зелень	0,8	0,6	0,08	0,06
Выход: 50	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	5,1
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	1,8
Углеводы (г)	0,1	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	14	C (мг)	0,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5...7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160...170° С с добавлением моркови, лука репчатого 30...40 мин. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с подпеченными овощами кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5...6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон коричневый**Номер рецептуры: **666**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (свиные)	37,5	37,5	0,75	3,75
Вода	112,5	112,5	11,25	11,25
Лук репчатый	1,05	0,9	0,1	0,09
Морковь	1,125	0,9	0,112	0,09
укроп зелень	1,2	0,9	0,12	0,09
Выход: 80	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,35	Ca (мг)	7,6
Жиры (г)	3,6	Mg (мг)	2,7
Углеводы (г)	0,15	Fe (мг)	0,15
Эн. ценность (ккал)	21	C (мг)	0,15

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5...7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160...170° С с добавлением моркови, лука репчатого 30...40 мин. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с подпеченными овощами кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5...6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. Готовый бульон процеживают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 699

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус сметанный с луком**

Номер рецептуры: **699**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соус сметанный № 697	45	45	4,5	4,5
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,0
Маргарин столовый	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,2	Ca (мг)	
Жиры (г)	5,4	Mg (мг)	
Углеводы (г)	3,3	Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)	66,6	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Лук репчатый шинкуют , пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, добавляют томатную пасту и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус сметанный**

Номер рецептуры: **697**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана 15 %	11,25	11,25	1,125	1,125
Мука пшеничная	3,38	3,38	0,338	0,338
Отвар овощной	33,8	33,8	3,38	3,38
Выход: 45	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Ca (мг)	
Жиры (г)		Mg (мг)	
Углеводы (г)		Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)		C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Муку слегка пассеруют без масла. Затем добавляют масло, прокипяченную сметану, соль, варят 3...5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус томатный**Номер рецептуры: **682**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 677	45	45	4,5	4,5
Маргарин столовый	2,25	2,25	0,225	0,225
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,225	0,225
Морковь	3,75	3	0,375	0,3
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Томат - пюре	12,5	12,5	1,25	1,25
Маргарин столовый	0,75	0,75	0,075	0,075
Сахар	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,3	Ca (мг)	
Жиры (г)	2,4	Mg (мг)	
Углеводы (г)	4,2	Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)	43,6	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15...20 минут, соединяют с бульоном и варят 25...30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 677

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон**

Номер рецептуры: **677**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кости пищевые (свиные)	22,5	22,5	2,25	2,25
Вода питьевая	63	63	6,3	6,3
Лук репчатый	0,63	0,54	0,063	0,054
Морковь	0,68	0,54	0,068	0,054
укроп зелень				
Выход: 45	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,4	Ca (мг)	10,1
Жиры (г)	5,0	Mg (мг)	3,5
Углеводы (г)	0,12	Fe (мг)	0,18
Эн. ценность (ккал)	54	C (мг)	0,30

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки курицы заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Куры отварные**Номер рецептуры: **590**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	186	128,4	18,6	12,84
Лук репчатый	3	2,4	0,3	0,24
Соль йодированная	0,5	0,5	0,0	0,05
Выход: 80	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,19	Ca (мг)	29,3
Жиры (г)	16,1	Mg (мг)	15
Углеводы (г)	0,45	Fe (мг)	0,68
Эн. ценность (ккал)	215,46	C (мг)	1,05

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Курицу размораживают, моют . Нарубленные на порционные куски птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют мелко нарезанный лук и специи и варят при слабом кипении до готовности.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Куры отварные**Номер рецептуры: **590**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курица	208	143	20,8	14,3
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Соль йодированная	0,5	0,5	0,0	0,05
Выход: 100	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	19,1	Ca (мг)	37
Жиры (г)	17,9	Mg (мг)	19
Углеводы (г)	0,5	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	239,5	C (мг)	1,31

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Курицу размораживают, моют . Нарубленные на порционные куски птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют мелко нарезанный лук и специи и варят при слабом кипении до готовности.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Шницель рыбный натуральный**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай с головой	162	77,63	16,2	7,76
Лук репчатый	18	15,6	1,8	1,56
Вода питьевая	7,2	7,2	0,72	0,72
Яйцо	3,6	3,6	0,36	0,36
Зелень укропа	3	2	0,3	0,2
Мука пшеничная	10,8	10,8	0,108	0,108
Масло растительное	9,6	9,6	0,96	0,93
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход: 90	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации с - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,3	Ca (мг)	43,5
Жиры (г)	7,3	Mg (мг)	28
Углеводы (г)	13,1	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	167,3	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом молоком, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на плите в течение 8...10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель поливают маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Шницель рыбный натуральный**Номер рецептуры: **443**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай с головой	180	86	18,0	8,6
Лук репчатый	20	17,5	2,0	1,75
Вода питьевая	8	8	0,8	0,8
Яйцо	4	4	0,4	0,4
Зелень укропа	3,75	2,5	0,375	0,25
Мука пшеничная	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	11,2	11,2	1,12	1,12
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло сливочное	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 100	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации с - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,7	Ca (мг)	54,5
Жиры (г)	8,1	Mg (мг)	35
Углеводы (г)	14,6	Fe (мг)	0,85
Эн. ценность (ккал)	186,1	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком, зеленью и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом молоком, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на плите в течение 8...10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель поливают маслом сливочным.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Жаркое по - домашнему**Номер рецептуры: **531**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свинина (лопатка, шея)	156,6	133,2	15,66	13,32
Картофель	171	128	17,1	12,8
Лук репчатый	15,36	12,8	1,536	1,28
Масло подсолнечное рафинированное	6,4	6,4	0,64	0,64
Томатное пюре	7,68	7,68	0,768	0,768
Соль йодированная	1	1	0,0	0,1
Масса готовых овощей	160			
Масса тушеного мяса	90			
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,25	Ca (мг)	16
Жиры (г)	24,2	Mg (мг)	22
Углеводы (г)	31	Fe (мг)	3
Эн. ценность (ккал)	430,8	C (мг)	4,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо нарезают на 2 – 4 куса на порцию массой по 30-40 грамм, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности.

Тушеное мясо и овощи кладут в противень слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5...10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Гуляш говяжий**Номер рецептуры: **532**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	214	158	21,4	15,8
Вода питьевая	80	80	8,0	8,0
Масло сливочное 82,5%	2,6	2,6	0,26	0,26
Лук репчатый	14,4	8	1,44	0,8
Томатное пюре	6,4	6,4	0,64	0,64
Мука пшеничная	2,13	2,13	0,213	0,213
Соль	0,5	0,05	0,05	0,05
Масса тушеного мяса		100		
Масса соуса		40		
Выход: 140	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21,4	Ca (мг)	9
Жиры (г)	13	Mg (мг)	9
Углеводы (г)	8	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	234,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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 10...15 мин до готовности кладут лавровый лист.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 565

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Оладьи из печени .**Номер рецептуры: **565**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	107	89	10,7	8,9
Хлеб пшеничный	13,37	13,37	1,337	1,337
Масло сливочное 82,5%	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное для жарки	9,8	9,8	0,98	0,98
Масло сливочное 82,5% при отпуске	4,45	4,45	0,445	0,445
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 90	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,3	Ca (мг)	9
Жиры (г)	17	Mg (мг)	9
Углеводы (г)	15,4	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	239,8	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печень говяжью промывают, снимают пленку и пропускают через мясорубку. Соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль и разделяют в виде лепешек по 2...3 шт. на порцию. Жарят на сковородке с маслом сливочным, нагретым до 150...180 °С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске поливают маслом сливочным и гарнируют.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 565

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Оладьи из печени .**Номер рецептуры: **565**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	120	100	12,0	10,0
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное 82,5%	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное для жарки	11	11	1,1	1,1
Масло сливочное 82,5% при отпуске	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7	Ca (мг)	9
Жиры (г)	18,9	Mg (мг)	9
Углеводы (г)	17,1	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	266,5	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печень говяжью промывают, снимают пленку и пропускают через мясорубку. Соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют масло сливочное, соль и разделяют в виде лепешек по 2...3 шт. на порцию. Жарят на сковородке с маслом сливочным, нагретым до 150...180 °С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске поливают маслом сливочным и гарнируют.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рагу из овощей с курой.**Номер рецептуры: **224**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8,0
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8,0
с 01.08 по 31.08	100	80	10,0	8,0
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8,0
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8,0
Морковь				
с 01.01 по 31.08	51,12	27	5,112	2,7
с 01.09 по 31.12	48,07	27	4,807	2,7
Лук репчатый	23,07	20	2,307	2,0
Капуста белокочанная	116	76	11,6	7,6
Соус № 587	75	75	7,5	7,5
Куры потрошенные	33,75	30	3,375	3,0
Масло подсолнечное рафинированное	5,7	5,7	0,57	0,57
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 250	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,5	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	12,75	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	34,3	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	285,95	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**Бульон:**

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Вареную курицу остужают, отделяют мясо от кости. Готовый бульон процеживают и на нем приготавливают соус томатный.

Соус:

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15...20 минут, соединяют с бульоном и варят 25...30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Овощное рагу:

Нарезанные дольками или кубиками картофель слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и нарезанным мясом куры и тушат 10 – 15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15 – 20 минут. За 5 – 10 мин до готовности кладут специи и соль. При отпуске овощи с мясом выкладывают горкой и поливают соусом, в котором тушились овощи.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Соус томатный**Номер рецептуры: **587**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон № 581	67,5	67,5	6,75	6,75
Маргарин столовый	3,4	3,4	0,34	0,34
Мука пшеничная	3,4	3,4	0,34	0,34
Морковь	5,6	4,5	0,56	0,45
Лук репчатый	1,8	1,5	0,18	0,15
Томатное пюре	18,75	18,75	1,875	1,875
Маргарин столовый	1,13	1,13	0,113	0,113
Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль йодированная	0,025	0,025	0,025	0,025
Выход: 75	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,95	Ca (мг)	
Жиры (г)	3,6	Mg (мг)	
Углеводы (г)	6,3	Fe (мг)	
Эн. ценность (ккал)	65,4	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15...20 минут, соединяют с бульоном и варят 25...30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон**Номер рецептуры: **581**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры потрошенные	33,75	33,75	3,375	3,375
Вода питьевая	94,5	94,5	9,45	9,45
Лук репчатый	0,95	0,81	0,095	0,081
Морковь	1	0,81	0,1	0,081
укроп зелень	1	0,81	0,1	0,081
Выход: 67,5	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,4	Ca (мг)	10,1
Жиры (г)	5,0	Mg (мг)	3,5
Углеводы (г)	0,12	Fe (мг)	0,18
Эн. ценность (ккал)	54	C (мг)	0,30

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тушки куры заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

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

Номер рецептуры: **362**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макароны	54	54	5,4	5,4
Сыр	22	20	2,2	2,0
Вода питьевая	324	324	32,4	32,4
Соль йодированная	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное 82,5%	5	5	0,5	0,5
Масса отварных макарон		150		
Выход: 180	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и сыром тертым. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	9,72	Ca (мг)	14,02
Жиры (г)	12,1	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	38,34	Fe (мг)	0,99
Эн. ценность (ккал)	301,14	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (50%). Остальную часть масла добавляют перед отпуском и посыпают тертым сыром. Блюда из макарон подают в горячем виде.

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

Номер рецептуры: **362**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макароны	64,8	64,8	6,48	6,48
Сыр	22	20	2,2	2,0
Вода питьевая	389	389	38,9	38,9
Соль йодированная	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Масса отварных макарон		180		
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и сыром тертым. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10,8	Ca (мг)	14,02
Жиры (г)	13,44	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	42,6	Fe (мг)	0,99
Эн. ценность (ккал)	334,56	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (50%). Остальную часть масла добавляют перед отпуском и посыпают тертым сыром. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы «Ленивые» с мясом и рисом.**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	205	162,5	20,5	16,25
ГОВЯДИНА Б/К	112,61	101,36	11,261	10,136
КРУПА РИСОВАЯ	12,61	12,5	1,261	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,82	22,5	2682	2,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,4	8,4	0,84	0,84
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 250	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	14,64	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	17,1	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	41,8	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	379,66	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы «Ленивые» с мясом и рисом.**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	246	195	24,6	19,5
ГОВЯДИНА Б/К	135,13	121,63	13,51	12,16
КРУПА РИСОВАЯ	15,13	15	1,513	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	32,18	27	3,218	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,08	10,08	1,008	1,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 300	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	17,55	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	20,6	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	50,16	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	456,24	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу. К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

ГАРНИРЫ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 361

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Макаронны отварные с маслом.**

Номер рецептуры: **361**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронны	54	54	5,4	5,4
Вода питьевая	324	324	32,4	32,4
соль	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход: 150	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,25	Ca (мг)	14,02
Жиры (г)	6,2	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	22,4	Fe (мг)	0,99
Эн. ценность (ккал)	166,4	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макаронны откидывают и перемешивают с растопленным маслом (50%). Остальную часть масла добавляют перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 361

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Макаронны отварные с маслом**

Номер рецептуры: **361**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронны	72	72	7,2	7,2
Вода питьевая	432	432	43,2	43,2
соль	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход: 200	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7	Ca (мг)	18,7
Жиры (г)	8,26	Mg (мг)	16
Углеводы (г)	29,8	Fe (мг)	1,33
Эн. ценность (ккал)	221,54	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макаронны откидывают и перемешивают с растопленным маслом (50%). Остальную часть масла добавляют перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 283

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горох отварной .**

Номер рецептуры: **283**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горох	73	72	7,3	7,2
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
соль	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	180	180	18,0	18,0
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,8	Ca (мг)	70,5
Жиры (г)	9,3	Mg (мг)	65
Углеводы (г)	31,8	Fe (мг)	4,8
Эн. ценность (ккал)	473,06	C (мг)	0,6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Горох тщательно промывают, перебирают в холодной воде. Горох перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом огне, но непрерывном кипении в течении 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15...20 мин в отваре, который затем сливают. При отпуске поливают маслом сливочным растопленным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 283

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Горох отварной .**

Номер рецептуры: **283**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горох	101	100	10,1	10,0
Масло сливочное 82,5%	13	13	1,3	1,3
соль	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	240	240	24,0	24,0
Выход: 200	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18,4	Ca (мг)	94
Жиры (г)	12,4	Mg (мг)	86
Углеводы (г)	42,4	Fe (мг)	6,4
Эн. ценность (ккал)	354,8	C (мг)	0,8

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Горох тщательно промывают, перебирают в холодной воде. Горох перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом огне, но непрерывном кипении в течении 60-90 минут. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15...20 мин в отваре, который затем сливают. При отпуске поливают маслом сливочным растопленным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 634

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофельное пюре с маслом слив.**

Номер рецептуры: **634**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	180	135	18,1	13,1
Молоко 3,2 %	24	22,8	2,4	2,28
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,15	Ca (мг)	60
Жиры (г)	8,25	Mg (мг)	60
Углеводы (г)	21,75	Fe (мг)	1,4
Эн. ценность (ккал)	173,85	C (мг)	13

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не меньше 80°С или пюре будет тягучим. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофельное пюре с маслом слив.**

Номер рецептуры: **634**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	240	180	24,0	18,0
Молоко 3,2 %	32	30,4	3,2	3,04
Масло сливочное	10	10	1	1
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,2	Ca (мг)	80
Жиры (г)	11	Mg (мг)	80
Углеводы (г)	29	Fe (мг)	1,87
Эн. ценность (ккал)	231,8	C (мг)	17,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не меньше 80°С или пюре будет тягучим. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая не поджаренная	72	72	7,2	7,2
Вода питьевая	106,5	106,5	10,65	10,65
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,4	Ca (мг)	18
Жиры (г)	10,8	Mg (мг)	73,5
Углеводы (г)	41,25	Fe (мг)	2,4
Эн. ценность (ккал)	295,8	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая не поджаренная	95,2	95,2	9,52	9,52
Вода питьевая	142	142	14,2	14,2
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 82,5%	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	11,2	Ca (мг)	24
Жиры (г)	14,4	Mg (мг)	98
Углеводы (г)	55	Fe (мг)	3,2
Эн. ценность (ккал)	394,4	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшённая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	60	60	6,0	6,0
Вода питьевая	108	108	10,8	10,8
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет пшенной каши — желтый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,6	Ca (мг)	146,2
Жиры (г)	7,5	Mg (мг)	31,5
Углеводы (г)	38,4	Fe (мг)	0,93
Эн. ценность (ккал)	247,5	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшѐнная рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	80	80	8,0	8,0
Вода питьевая	144	144	14,4	14,4
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 82,5%	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет пшенной каши — желтый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,8	Ca (мг)	195
Жиры (г)	10	Mg (мг)	42
Углеводы (г)	51,2	Fe (мг)	1,24
Эн. ценность (ккал)	330	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 615

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры: **615**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Соль	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	324	324	32,4	32,4
Выход: 150	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,64	Ca (мг)	11,25
Жиры (г)	9,9	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	34	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	239,66	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленный и промытый рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры: **615**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	72	72	7,2	7,2
Масло сливочное 82,5%	9	9	0,9	0,9
Соль	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	432	432	43,2	43,2
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,85	Ca (мг)	15
Жиры (г)	13,2	Mg (мг)	36
Углеводы (г)	45,3	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	319,4	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленный и промытый рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 616

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис припущенный**

Номер рецептуры: **616**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	53	53	5,3	5,3
Вода питьевая	111	111	11,1	11,1
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 82,5%	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 150	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,6	Ca (мг)	15
Жиры (г)	6	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	37,05	Fe (мг)	0,38
Эн. ценность (ккал)	216,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой, меняя её 3 – 4 раз. В подсоленную воду добавляют 50% масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают крупу. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть. Остальные 50 % масла сливочного добавляют в готовую кашу.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 616

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Рис припущенный**

Номер рецептуры: **616**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	70	70	7	7
Вода питьевая	147	147	14,7	14,7
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 82,5%	7	7	0,7	0,7
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,8	Ca (мг)	20
Жиры (г)	8	Mg (мг)	36
Углеводы (г)	49,4	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	288,8	C (мг)	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой, меняя её 3 – 4 раз. В подсоленную воду добавляют 50% масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают крупу. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть. Остальные 50 % масла сливочного добавляют в готовую кашу.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшеничная рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	60	60	6,0	6,0
Вода питьевая	108	108	10,8	10,8
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
Выход: 150	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет пшеничной каши — светлорыжий;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,15	Ca (мг)	146,2
Жиры (г)	9,3	Mg (мг)	31,5
Углеводы (г)	39,25	Fe (мг)	0,93
Эн. ценность (ккал)	265,3	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 343

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша пшеничная рассыпчатая**

Номер рецептуры: **343**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	80	80	8,0	8,0
Вода питьевая	144	144	14,4	14,4
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 82,5%	8	8	0,8	0,8
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет пшенной каши — светлокориичневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,2	Ca (мг)	195
Жиры (г)	12,4	Mg (мг)	42
Углеводы (г)	52,3	Fe (мг)	1,24
Эн. ценность (ккал)	353,6	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 278

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофель отварной**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	258	154,8	25,8	15,48
Масло сливочное 82,5%	6	6	0,6	0,6
соль	0,5	0,05	0,05	0,05
Выход: 150	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира целыми клубнями, политыми маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,9	Ca (мг)	60
Жиры (г)	4,7	Mg (мг)	60
Углеводы (г)	23,5	Fe (мг)	1,4
Эн. ценность (ккал)	147,9	C (мг)	13

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5..7 мин на менее горячем участке плиты. Приварке рассыпчатого картофеля водум следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 278

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофель отварной**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	275	206	27,5	20,6
Масло сливочное 82,5%	8	8	0,8	0,8
соль	0,5	0,05	0,05	0,05
Выход: 200	-	-	-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира целыми клубнями, политыми маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,86	Ca (мг)	60
Жиры (г)	6,26	Mg (мг)	60
Углеводы (г)	31,3	Fe (мг)	1,4
Эн. ценность (ккал)	196,98	C (мг)	13

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5..7 мин на менее горячем участке плиты. Приварке рассыпчатого картофеля водум следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

3-е блюдо

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 829

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

Номер рецептуры: **829**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего сорта	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 200	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,2	Ca (мг)	2
Жиры (г)	0	Mg (мг)	2
Углеводы (г)	11,2	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	45,6	C (мг)	4

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость.
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают, доливают кипятком и кладут сахар.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 830

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

Номер рецептуры: **830**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего сорта	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,32	Ca (мг)	4
Жиры (г)	0,11	Mg (мг)	1,2
Углеводы (г)	16,42	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	67,95	C (мг)	4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают, доливают кипятком и кладут сахар. Лимон, нарезанный тонкими кружочками и кладут в стакан перед отпуском.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 848

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Какао с молоком**Номер рецептуры: **848**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао порошок	4	4	0,4	0,4
Вода кипяченая	200	200	20,0	20,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Молоко сухое 26%	24	24	2,4	2,4
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,9	Ca (мг)	217
Жиры (г)	5	Mg (мг)	24
Углеводы (г)	32,5	Fe (мг)	0,1
Эн. ценность (ккал)	194,6	C (мг)	0,86

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Какао порошок заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3...5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют смесь горячего молока сухого и воды и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 864

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Напиток из плодов шиповника**

Номер рецептуры: **864**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Вода питьевая	200	200	20,0	20,0
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачная жидкость;
- цвет — от темно-желтого до темно-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов шиповника;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов шиповника;
- консистенция — жидкая.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	08
Эн. ценность (ккал)	118	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5...10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 22...24 часа. После этого отвар процеживают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 760

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Кисель из ягод свежих (смородина)**

Номер рецептуры: **760**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Смородина черная	20,4	20	2,04	2
Вода питьевая	186	186	18,6	18,6
Сахар	20	20	2,0	2,0
Крахмал картофельный	9	9	0,9	0,9
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,14	Ca (мг)	12
Жиры (г)	0	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	26,1	Fe (мг)	0,6
Эн. ценность (ккал)	104,96	C (мг)	3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Смородину перебирают, удаляют плодоножки, моют и протирают. Сок процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5 – 6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10 – 15 минут и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 754

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из свежих яблок**

Номер рецептуры: **754**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,54	4,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,14	Ca (мг)	11
Жиры (г)	-	Mg (мг)	6
Углеводы (г)	23,1	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	92,96	C (мг)	1,2

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками . Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из сухофруктов**Номер рецептуры: **759**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	20	20	2,0	2,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	08
Эн. ценность (ккал)	118	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытые сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности около 30 минут. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из свежих яблок и чернослива**Номер рецептуры: **756**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,54	4,0
Чернослив	22,2	20	2,22	2,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	12
Жиры (г)	-	Mg (мг)	4
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	118	C (мг)	5,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной., добавляют сливу, у которой удаляют косточку. Готовят сироп : в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды. Варят на слабом огне 6 – 8 мин.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из кураги**Номер рецептуры: **754**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-		-	-

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
 - цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
 - вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	23,8	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	98,8	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности 10...20 мин.

ФРУКТЫ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Груши свежие**

Номер рецептуры: **742**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	100	100	10,0	10,0
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,4	Ca (мг)	24,7
Жиры (г)	-	Mg (мг)	11,7
Углеводы (г)	10,7	Fe (мг)	2,99
Эн. ценность (ккал)	55	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Груши перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Яблоки свежие**Номер рецептуры: **742**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10,0	10,0
Выход: 100	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,3	Ca (мг)	23
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	8,6	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	40	C (мг)	12,5

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.