**Технологическая карта**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 115 | 75 |
| Лук репчатый | 4 | 3 |
| ВЫХОД: | - | 80 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 9,70 | 0,52 | 0,25 | 60,00 | 9,0 | 120,50 | 0,05 | 0,05 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на ¼ объема, солят и припускают 10-15 минут.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: порционные куски рыбы хорошо проварены, сохранили форму.

Цвет: белый или кремово-белый.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускаются привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

  **Технологическая карта**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ**

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 105 | 55 |
| Лук репчатый | 4 | 4 |
| приправа | 5 | 4 |
| вода | - | 44 |
| ВЫХОД: | - | 113 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 10,76 | 8,20 | 7,50 | 151,10 | 21,10 | 1,10 | 0,06 | 0,16 | 2,46 |

*Технология приготовления:*

Отварное мясо нарезают, заливают горячей водой , добавляют картофель , нарезанный кубиками, варят до готовности картофеля, в конце приготовления добавляют приправу..

       Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная,  свекла тушеная.

*Требования к качеству:*

Порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон. Цвет мяса от серого до темно-серого. Не допускается подгоревшее мясо. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

**Технологическая карта**

Наименование кулинарного изделия (блюда):     ПЛОВ из мясо говядины

Номер рецептуры: 601

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина | 171 | 129 | 17,1 | 12,9 |
| Крупа рисовая | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 |
| Масло растительное | 7,5 | 7,5 | 0,75 | 0,75 |
| Лук репчатый | 9 | 7,5 | 0,9 | 0,75 |
| Морковь | 14,3 | 11,2 | 1,43 | 1,12 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| ВЫХОД: | - | 80/150 |   | 8/15 |

 Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,10 | 5,70 | 6,50 | 107,00 | 11,00 | 0,80 | 0,04 | 0,06 | 0,00 |

*Технология приготовления:* Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (160г), доводят до кипения и, всыпают перебранный 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 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре. *Требования к качеству:* Внешний вид: мясо и овощи распределены равномерно вместе с рисом. Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленым.

  **Технологическая карта № 78**

# Наименование кулинарного изделия (блюда):                                                                                   КОТЛЕТЫ

Номер рецептуры: 608

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |  |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) | 80 | 59,2 |  |  |
| Хлеб пшеничный | 14,4 | 14,4 |  |  |
| Молоко или вода | 19,2 | 19,2 |  |  |
| Сухари | 8 | 8 |  |  |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *99* |  |  |
| Масло растительное | 1,6 | 1,6 |  |  |
| ВЫХОД: | - | 80 |   |  |
|  |  |  |  |  |  |

 Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,10 | 5,70 | 6,50 | 107,00 | 11,00 | 0,80 | 0,04 | 0,06 | 0,00 |

*Технология приготовления:*Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

*Требования к качеству:*

Поверхность изделий должна быть коричневая, равномерно румяная, без трещин. Вкус – жареного мяса, без привкуса хлеба. Не допускается мазеобразная консистенция, кисловатый вкус и запах прогорклого жира.

**Технологическая карта № 85**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Птица (курица) отварная | 140 | 80 |
| Лук репчатый | 2,7 | 2,1 |
| ВЫХОД: | - | 84.1 |

 Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 16,88 | 10,88 | 0,00 | 165,00 | 31,20 | 1,44 | 0,03 | 0,08 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть  и  по  мере спроса  нарубают на  порции.

 Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

 Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

*Требования к качеству:*

       Цвет от серо-белого до светло-кремового.

       Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

       Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

       Запах: птицы в вареном виде.

       Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

**Технологическая карта №**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):     КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая | 33,3 | 33,3 |   | 3,33 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода |   | 50 |   | 5,0 |
|   |   |   |   |   |
| ВЫХОД: | - | 150 |   | 15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| КРУПА рисовая | 2,39 | 2,78 | 23,56 | 133,39 | 3,50 | 0,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

 *Технология приготовления:*Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Крупу рисовую  сначала промывают теплой, а затем горячей водой.

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока,40% воды).Рисовая крупа в молоке с добавлением воды разваривается медленнее, чем в воде. Поэтому сначала рисовую крупу варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.*Требования к качеству:* Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла.

**Технологическая карта №**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ «Геркулесовая» из овсяных хлопьев**

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлопья овсяные «Геркулес» | 34,6 | 34,6 |   | 3,46 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода |   | 50 |   | 5,0 |
|   |   |   |   |   |
| ВЫХОД: | - | 150 |   | 15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| КРУПА рисовая | 2,39 | 2,78 | 23,56 | 133,39 | 3,50 | 0,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока,40% воды).Так как хлопья овсяные «Геркулес» развариваются быстро, поэтому их следует всыпать  в кипящее молоко с водой и варить. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

       Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла.

**Технологическая карта №**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ**

Номер рецептуры: 384

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 |   | 3,33 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода |   | 50 |   | 5,0 |
|   |   |   |   |   |
| ВЫХОД: | - | 150 |   | 15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| КРУПА рисовая | 2,39 | 2,78 | 23,56 | 133,39 | 3,50 | 0,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

 Вязкие каши готовят на молоке или молоке с добавлением воды (60% молока,40% воды).Манная крупа в молоке или молоке с водой при 90 – 95\* С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. Добавляют сахар, посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

       Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру сладкий, с ароматом сливочного масла

**Технологическая карта № 97**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):     ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 171 | 87,7 | 17,1 | 8,77 |
| Молоко | 23,7 | 23,7 | 2,37 | 2,37 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| ВЫХОД: | - | 150 |   | 15 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,10 | 0,80 | 14,70 | 75,00 | 27,00 | 0,70 | 0,10 | 0,07 | 3,70 |

*Технология приготовления:*

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

*Требования к качеству:*

       Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается привкус подгорелого молока.

.

  **Технологическая карта № 2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | 40/10/15 | 4,0/1,0/1,5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,27 | 9,02 | 19,57 | 179,30 | 60,40 | 0,51 | 0,04 | 0,02 | 0,08 |

*Технология приготовления:*

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом. Сверху укладывают кусочек сыра.

*Требования к качеству:*

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.

                                                     **Технологическая карта №**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ**

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |   | 100 шт.(4 кг) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 1,00 | 0,03 | 0,18 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Перед  использованием яйцо подвергаются специальной обработке в соответствии с требованием п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в  разрешенных  для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

*Требования к качеству:*

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

 **Технологическая карта № 102**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):     КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| ВЫХОД: | - | 200 |   | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,04 | 0,00 | 24,76 | 94,20 | 6,40 | 0,18 | 0,01 | 0,01 | 1,08 |

*Технология приготовления:*

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу -  10-20мин, изюм - 5-10 мин.

            Компот варят и отпускают охлажденным до температуры +12-15\*С.

*Требования к качеству*:

      Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

 **Технологическая карта №3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):     ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | - | 200 |   | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой.

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют  процеженный заваренный чай, проваривают 10-12 мин.

Температура подачи 65°С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

   **Технологическая карта № 110**

# Наименование кулинарного изделия (блюда):     КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао-порошок | 3 | 3 | 0,03 | 0,03 |
| Сахар | 20 | 20 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Вода | 110 | 110 | 11 | 11 |
| ВЫХОД: | - | 200 |   | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,05 | 0,56 | 0,04 | 0,15 | 1,3 |

  *Технология приготовления:*

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао  на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а  закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

  *Требования к качеству:*

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло- шоколадный

**Технологическая карта №**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ  ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сосиски (ГОСТ) | 81 | 80 | 8,1 | 8 |
| ВЫХОД: | - | 80 |   | 8 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,20 | 10,00 | 10,60 | 112,00 | 12,00 | 0,90 | 0,02 | 0,04 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят не менее 5 минут после закипания. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

*Требования к качеству:*

Сосиска  мягкая, цвет равномерный, от светло-розового до насыщенно-розового, аромат, свойственный данному виду колбасного изделия.

 ***Холодные блюда.***

***Салаты.***

      Для приготовления холодных блюд в питании учащихся используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях».

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования (п. 15.18): Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками (п.15.13).

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью (п. 15.16).