



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 252

Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа гречневая	460	460						
Вода	680	680						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	45	45						
Итого :	-	-	57,02	0,22	52,30	15,18	49,20	1718,33

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
1,38	0,75	0,00	14,30	30,29

Выход : 1000

Технология приготовления: Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Наименование блюда : **Соки овощные, фруктовые и ягодные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст	
Сок яблочный	100	100					
Итого :			0,50	0,00	0,10	0,10	46,00
Сок абрикосовый	100	100					
Итого:			0,50	0,00	0,00	0,00	55,00
Сок апельсиновый	100	100					
Итого :			0,70	0,00	0,10	0,10	60,00
Сок сливовый	100	100					
Итого :			0,30	0,00	0,10	0,10	68,00
Сок томатный	100	100					
Итого :			1,00	0,00	0,10	0,10	18,00
Сок морковный	100	100					
Итого :			1,10	0,00	0,10	0,10	56,00

Сок яблочный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	2,00	7,00	0,20

Сок абрикосовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,04	4,00	20,00	0,20

Сок апельсиновый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,02	4,00	18,00	0,30

Сок сливовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	4,00	10,00	0,30

Сок томатный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	1,00	7,00	0,70

Сок морковный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	3,00	19,00	0,60

Выход : 100

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.
 Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла свежая	96	75*						
или морковь	94	75*						
Лук репчатый	21	18						
Томатное пюре	28	28						
Масло растительное	8	8						
Лимонная кислота	0,45	0,45						
Сахар	1,2	1,2						
Итого (по свекле) :			1,40	0,00	7,53	7,53	6,31	118,94

*Масса вареный очищенных овощей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

Выход : 100

Технология приготовления: свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50–100 г на порцию.

Температура подачи : 14⁰ С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 510

Наименование блюда : **Какао с молоком сгущенным**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Какао-порошок	4	4						
Молоко цельное сгущенное с сахаром	38	38						
Вода	175,5	175,5						
Сахар	3	3						
Итого :	-	-	3,71	2,74	3,83	0,60	24,49	148,17

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	24	Ca	Fe
0,03	0,15	0,38	121,87	0,97

Выход : 200

Технология приготовления: какао-порошок перемешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

Наименование блюда : **Рассольник ленинградский**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Картофель	400	300						
Крупа: рисовая, овсяная, пшеничная*	50	20						
Морковь	50	50						
Лук репчатый	24	20						
Огурцы соленые	67	60						
Бульон или вода	750	750						
Масло растительное	20	20						
Итого :			8,35	0,00	21,49	21,49	51,08	489,37

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,36	0,22	47,4	57,95	3,23

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу овсяную, пшеничную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10–15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5–10 мин вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование блюда : **Макаронные изделия отварные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Макаронные изделия	340	340						
Масса отварных макаронных изделий	-	960						
Масло сливочное	45	45						
Итого :			36,87	0,22	41,55	4,42	225,65	1469,41

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
14,68	0,25	0,00	85,26	7,08

Выход : 1000

Технология приготовления: длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны варят в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г йодированной соли). Варят макароны – 20-30 мин., вермишель – 10-12 мин. Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160⁰С 5 мин.

Температура подачи: 65 ⁰С.

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 408

Наименование блюда : **Печень говяжья по-строгановски**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Печень говяжья	124	103						
Масло растительное	9	9						
Масса жареной печени	-	70						
Соус сметанный	40	40						
Итого :			14,63	14,63	13,3 8	8,89	5,41	200,58

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,24	1,45	13,99	18,80	5,49

Выход : с соусом 110

Технология приготовления : зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3*3*35мм, посыпают йодированной солью, обжаривают 3-4мин., тонким слоем, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7мин.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Отпускают с гарниром и соусом.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454

Наименование блюда : **Соус сметанный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Овощной отвар или вода	550	550						
Мука пшеничная	25	25						
Масло сливочное	25	25						
Масса соуса	-	500						
Сметана	500	500						
Итого :			15,66	12,99	94,03	0,32	34,25	1058,48

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,15	0,47	1,00	434,07	1,28

Выход : 1000

Технология приготовления : белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5мин.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120⁰С.не допуская изменение цвета, охлаждают до 60-70⁰С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30мин. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к овощным, мясным, рыбным блюдам.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

Наименование блюда : **Компот из плодов или ягод сушеных**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	15	56*						
или груши	30	45*						
или курага	20	37*						
или чернослив	25	37*						
или урюк	25	46*						
или изюм	20	32*						
Сахар	15	15						
Вода	202	202						
Итого : (по яблокам)			0,33	0,00	0,20	0,20	21,87	90,58

*Масса плодов или ягод отварных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,02	0,00	0,28	8,46	7,17

Выход : 200

Технология приготовления : плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив-урюк-курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот сухофруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

Утверждаю Беккер
 заведующий МБДОУ д/с № 1
 «Колосок» Н.С.Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колосок» Н.С.Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование блюда : **Запеканка из творога**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Творог	141	139,5						
Крупа манная	9,7	9,7						
Вода								
или молока для каши	36	36						
или мука пшеничная	12	12						
Яйцо	1/10	4,5						
Ванилин	0,015	0,015						
Сахар	9,7	9,7						
Сметана	5,2	5,2						
Сухари	5,2	5,2						
Масло сливочное	5,2	5,2						
Масса готовой запеканки	-	150						
Итого :			26,46	25,80	18,32	0,16	23,6	369,89

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,04	0,51	0,59	260,03	0,82

Выход : 150

Технология приготовления : в горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу слоем 3-4см выкладывают в смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C до образования корочки, затем выдерживают в камере с температурой 180-200°C до готовности 15мин. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи : 65 °C

Срок реализации : не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству : поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 452

Наименование блюда : **Соус молочный сладкий**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Молоко	750	750						
Мука пшеничная	40	40						
Масло сливочное	40	40						
Сахар	100	100						
Вода	250	250						
Ванилин	0,5	0,5						
Итого :			26,00	21,73	70,82	0,50	157,51	1212,16

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,25	6,65	4,87	887,55	1,53

Выход : 1000

Технология приготовления : горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10мин. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин.

Соус подходит к блюдам из круп, творога, овощей.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 593

Наименование блюда : **Коржик молочный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Мука пшеничная в/с	32	32						
Мука пшеничная на подсып	1,8	1,8						
Сахар	17	17						
Масло сливочное	8	8						
Яйца	1/20шт г	2						
Яйца для смазки	1/40шт г	1						
Молоко	6	6						
Натрий двууглекислый	0,45	0,45						
Ванилин	0,01	0,01						
Масса полуфабриката	-	66						
Итого :			4,08	0,60	7,32	0,37	41,21	247,04

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,06	0,04	0,08	16,76	0,55

Выход : 60

Технология приготовления : размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течении 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают виде пласта толщиной 6-7мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течении 10-12 мин.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый. Влажность не более 14,50%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 530

Наименование блюда : **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, йогурт**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. Ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Кефир	206	200						
или ацидофилин	216	200						
или простокваша	200	200						
или ряженка	205	200						
или йогурт	205	200						
Итого : (по кефиру)			5,60	5,60	4,38	0,00	8,18	94,52

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,06	0,30	1,40	240,00	0,20

Выход : 200

Технология приготовления : из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15г на порцию.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Фрукты свежие**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	100	100	0,40	0,00	0,40	0,40	10,40	45,00
или груши	100	100	0,40	0,00	0,30	0,30	9,50	42,00
или персики	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,50	43,00
или абрикосы	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,00	44,00
или бананы	100	100	1,50	0,00	0,10	0,10	21,00	89,00
или виноград	105	100	0,60	0,00	0,20	0,20	15,00	65,00
или слива	100	100	0,80	0,00	0,30	0,30	9,60	49,00
или киви	100	100	0,80	0,00	0,40	0,40	8,10	47,00
или апельсин	100	100	0,70	0,00	0,30	0,30	8,10	43,00
или грейпфрут	100	100	0,70	0,00	0,20	0,20	6,50	35,00
или мандарин	100	100	0,80	0,00	0,20	0,20	11,50	38,00
или хурма	100	100	0,50	0,00	0,40	0,40	15,30	67,00

Наименование продуктов	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В ₁	В ₂	С	Са	Fe
Яблоки	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20
Груши	0,02	0,03	5,00	19,00	2,30
Персики	0,04	0,03	10,00	20,00	0,60
Абрикосы	0,03	0,06	10,00	28,00	0,70
Бананы	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60
Виноград	0,05	0,02	6,00	30,00	0,60
Слива	0,06	0,04	10,00	20,00	0,50
Киви	0,02	0,04	180,00	40,00	0,80
Апельсин	0,04	0,03	60,00	34,00	0,30
Грейпфрут	0,05	0,03	45,00	23,00	0,50
Мандарин	0,06	0,03	38,00	35,00	0,10
Хурма	0,02	0,03	15,00	127,00	2,50

Выход : 100

Технология приготовления : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству : целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.