

11 день



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая с яйцом**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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 | 400 | 400 | | | | | |
| Вода | 600 | 600 | | | | | |
| Масса каши | - | 830 | | | | | |
| Масло сливочное | 55 | 55 | | | | | |
| Яйца | 3 ¼ шт. | 130 | | | | | |
| Итого : | | | 65,84 | 16,45 | 73,52 | 0,00 | 43,76 |
| | | | | | | | 1810,55 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|-------|
| В ₁ | В ₂ | С | Са | Fe |
| 1,27 | 1,11 | 0,00 | 154,94 | 29,55 |

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают и варят гречневую рассыпчатую кашу по рецептуре «Каша гречневая рассыпчатая». При приготовлении каши с яйцами в кашу за 5 мин до готовности добавляют мелкорубленные вареные яйца, растопленное сливочное масло и уваривают на водяной бане при температуре 100 °С 5-7 мин или в жарочном шкафу при температуре 140 °С 5 мин при закрытой крышке.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : зерна крупы набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо отделяются друг от друга. Рубленные яйца распределены равномерно.

Утверждаю Беккер
 заведующий МБДСУ № 1
 «Колосок» Н.С. Беккер



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 | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B 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 № 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 | | | | Энергетическая 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных 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 | | | |
| | | | 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 | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | 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 : 14⁰С

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 № 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 | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | 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.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1



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. Макаронные изделия 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 140-160°C 5 мин.

Температура подачи: 65 °С.

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.

Утверждаю: Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С. Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование блюда : **Бефстроганов из отварной говядины**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Терехалова, «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 | | |
| Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части) | 153 | 113,5 | | | | | | |
| Морковь | 3,5 | 2,3 | | | | | | |
| Лук репчатый | 3,5 | 2,3 | | | | | | |
| Петрушка (корень) | 2,8 | 2,3 | | | | | | |
| Масса отварного мяса | - | 70 | | | | | | |
| Морковь | 9,4 | 7* | | | | | | |
| Соус сметанный | 50 | 50 | | | | | | |
| Итого: | | | 21,16 | 20,97 | 19,75 | 0,00 | 2,02 | 270,47 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,08 | 0,19 | 0,48 | 27,93 | 3,15 |

Выход : с соусом 120

Технология приготовления: отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3 x 3 x 30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5 – 10 минут в посуде, с закрытой крышкой. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.

Соусы: сметанный, молочный.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

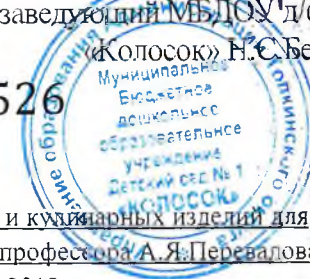
Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С. Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 526

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

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Персвалова, «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.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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 |

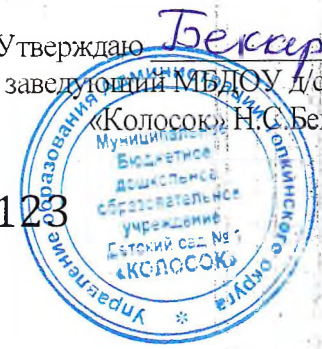
| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| В ₁ | В ₂ | С | Са | Fe |
| 0,11 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | 1,10 |

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 рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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.

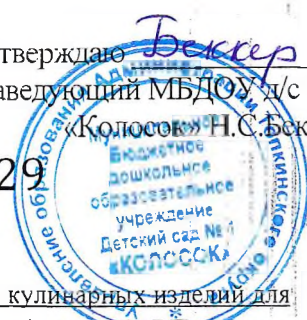
| Наименование продуктов | Масса, г | | Химический состав, г | | | | Энерг. ценность, ккал | |
|------------------------|----------|-------|----------------------|------------|-------|-------------|-----------------------|--------|
| | Брутто | Нетто | Б | | Ж | | | У |
| | | | Всего | в т.ч. жив | Всего | 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 № 329

Наименование блюда : **Пудинг творожный запеченный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Червалова, «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 | 114 | 112,5 | | | | | | |
| Крупа манная | 11 | 11 | | | | | | |
| Изюм | 15,4 | 15 | | | | | | |
| Сухари | 3,7 | 3,7 | | | | | | |
| Яйцо | ¼ шт | 8 | | | | | | |
| Ванилин | 0,02 | 0,02 | | | | | | |
| Сахар | 11 | 11 | | | | | | |
| Сметана | 3,7 | 3,7 | | | | | | |
| Сухари | 5,2 | 5,2 | | | | | | |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 | | | | | | |
| Масса готового пудинга | - | 150 | | | | | | |
| Итого : | | | 26,34 | 20,25 | 14,92 | 0,23 | 34,47 | 333,89 |

| Витамины, мг | | | Минеральные в-ва, мг | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 0,09 | 0,34 | 0,29 | 191,70 | 1,36 |

Выход : 150

Технология приготовления : в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают слоем 3см на противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течении 15мин, затем в камере с температурой 200°C 15-20мин. готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит внутри температура больше 80°C. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20г на выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Отпускают, поливая фруктовым или молочным сладким соусом.

Температура подачи : 65 °C

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

Требования к качеству : порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина. Соус соответствует рецептуре.



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 | |
|----------------|----------------|------|----------------------|------|
| B ₁ | B ₂ | C | Ca | 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 : 65⁰С

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 № 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 | 2 | | | | | | |
| Яйца для смазки | 1/40шт | 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 200-220⁰С в течении 10-12 мин.

Температура подачи : 65⁰С

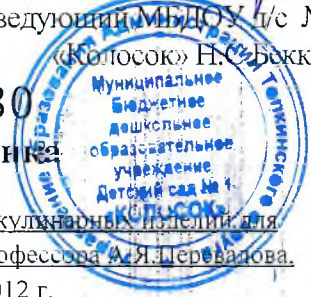
Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

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

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Червакова, «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 | | | | | | |
| 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.