



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование блюда : **Макаронны отварные с овощами**

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	49	49						
Масса отварных макарон	-	140						
Морковь	35	28						
Томат-пюре	12	12						
Масло сливочное	12	12						
Горошек зеленый консервированный	15,8	11						
Зелень свежая	1,5	1						
Масса готовых овощей	-	60						
Итого :			6,14	0,06	10,55	0,65	29,58	237,84

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,07	0,05	4,97	17,39	1,11

Выход : 200

Технология приготовления: морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат-пюреи продолжают пассеровать 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макароны отваривают в большом количестве воды (1:6), откидывают, добавляют к ним зеленый горошек, подготовленную морковь с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут, до температуры 90 °С. При отпуске макароны посыпают зеленью.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : макаронные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму. Цвет кремовый, вкус – отварных макарон, овощей, пассерованного томата, без запаха затхлости.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 512

Наименование блюда : **Кофейный напиток на сгущенном молоке**

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			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко сгущенное стерилизованное	28	28						
Вода	190	190						
Сахар	10	10						
Итого :	-	-	2,29	2,02	2,67	0,29	26,11	138,36

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	24	Ca	Fe
0,02	0,11	0,28	89,20	0,09

Выход : 200

Технология приготовления: в посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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



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.



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 оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Первакова: «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	
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 № 158

Наименование блюда : **Суп картофельный с бобовыми (1-ый вариант)**

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		
Горох	81	80						
или горошек консерв*	154	100						
Картофель	333	250						
Морковь	50	40						
Петрушка (корень)	13	10						
Лук репчатый	48	40						
Масло сливочное	20	20						
Бульон или вода	650	650						
Итого :			9,17	0,10	17,86	1,36	39,71	402,06

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,41	0,26	49,05	72,14	3,24

Выход : 1000

Технология приготовления: горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах варенного гороха и пассерованных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 253

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

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	400	400						
Вода	600	600						
Масса каши	-	830						
Масло растительное	55	55						
Лук репчатый	240	190						
Масса пассированного лука	-	105						
Масло сливочное	55	55						
Итого :			52,27	0,27	113,87	55,32	57,55	2171,43

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
1,27	0,62	4,75	142,59	27,86

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают и варят гречневую рассыпчатую кашу по рецептуре «Каша гречневая рассыпчатая». Репчатый лук мелко рубят, бланшируют и пассируют с растительным маслом. Готовую гречневую рассыпчатую кашу смешивают с пассированным луком, взрыхляя поварской вилкой.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : зерна крупы набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо легко отделяются друг от друга. Лук распределен равномерно.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование блюда : Котлеты, биточки, шницели

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		
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	116	86						
Хлеб пшеничный	19	19						
Сухари	11	11						
Молоко или вода	23	23						
Масса полуфабриката	-	125						
Масло сливочное	7	7						
Масса готовых изделий	-	100						
Итого:			17,92	14,76	16,86	0,26	14,31	280,66

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,14	0,00	14,05	1,77

Выход : 100

Технология приготовления: зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см или шницели – плоскоовальной формы, толщиной 1см. изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160⁰C 3-5мин. с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280⁰C в течении 5-7минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Гарниры: пюре картофельное, каши вязкие, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 468

Наименование блюда : **Соус красный основной**

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		
Бульон мясной	1000	1000						
Мука пшеничная	50	50						
Масло сливочное	30	30						
Томат - пюре	200	200						
Морковь	100	80						
Лук репчатый	48	40						
Петрушка (корень)	27	20						
Сахар	25	25						
Лавровый лист	0,2	0,2						
Соль поваренная йодированная	2,5	2,5						
Итого :			8,44	0,15	24,36	0,84	101,95	525,04

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,13	0,11	9,68	98,34	2,29

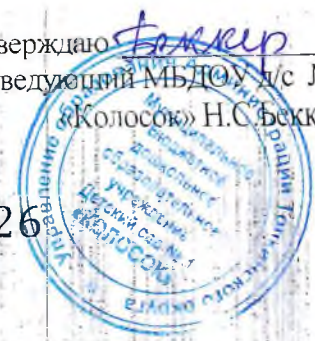
Выход : 1000

Технология приготовления: очищенные морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10-15мин., затем вводят томат – пюре при слабом кипении, припускают еще 10-15минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в налитой посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°C и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем добавляют припущенные с томатом-пюре овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 мин. в конце варки добавляют соль поваренную йодированную, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85°C, но не кипятят. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция жидкой сметаны, однородная, комков муки. Вкус бульона, с легким запахом корней.



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	
B ₁	B ₂	C	Ca	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.Первалова, «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	
B ₁	B ₂	C	Ca	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.

Утверждено
заведующий МБДОУ № 1
«Колосок» Н.С. Баккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

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. Червалова, «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 № 168

Наименование блюда : Суп с рыбными консервами

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных 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, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст.		
Консервы рыбные в собственном соку	160	160						
Картофель	373	280						
Морковь	80	64						
Лук репчатый	38	32						
Крупа рисовая	20	20						
Масло сливочное	15	15						
Укроп или петрушка	7,2	7						
Вода или бульон рыбный	800	800						
Итого :			38,68	30,83	21,97	1,41	51,09	570,32

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,41	0,45	29,16	371,75	5,03

Выход : 1000

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень, доводят до готовности

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид – картофель порезан брусочками или кубиками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей – мягкая, овощи сохранили форму. Цвет бульона золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы в меру соленый. Запах продуктов входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 555

Наименование блюда : **Ватрушка с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем**

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.		
Тесто дрожжевое:	-	46,4						
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8						
Сахар	1,6	1,6						
Масло сливочное	1,3	1,3						
Яйца	1/26шт	1,5						
Соль йодированная	0,5	0,5						
Дрожжи прессованные	0,9	0,9						
Вода	12	12						
Мука на подсып	1,4	1,4						
Фарш*	30	30						
Яйца	1/30шт	1,3						
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,2						
Итого :			3,73	0,36	2,00	0,41	23,44	126,51

*расчет химического состава велся без учета фарша

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,06	0,03	0,00	7,36	0,45

Выход : 60

Технология приготовления: дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 6-8мин. При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края следует до заполнения лепешек повидлом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 507

Наименование блюда : **Чай с молоком**

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	
Чай - заварка	50	50						
Вода	100	100						
Сахар	15	15						
Молоко	50	50						
Итого :	-	-	1,45	1,45	1,25	0,00	17,44	87,12

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,02	0,08	0,65	65,40	0,92

Выход : 200

Технология приготовления: в стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Температура подачи : 65⁰С

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.