

20.11.11

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

Наименование блюда : суп молочный с макаронными изделиями

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		
Молоко	700	700						
Вода	300	300						
Масло сливочное	10	10						
Сахар	8	8						
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	80	80						
Итого:			28,56	19,94	26,26	1,02	86,25	715,68

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,34	0,98	4,55	782,78	1,87

Выход : 1000

Технология приготовления: макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макаронны – 15 мин, лапшу – 10 мин, вермишель – 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце – масла сливочного.

Температура подачи: 75 °С

Срок реализаций : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

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	150	150						
Сахар	15	15						
Лимон	8	7						
Итого :	-	-	0,06	0,00	0,01	0,01	15,25	62,50

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,00	0,00	2,80	2,92	0,91

Выход : 200

Технология приготовления: в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи : 65°С

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда : **Бутерброды с маслом (1-й вариант)**

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				Энергетическая ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Масло сливочное	20	20						
или шоколадное	20	20						
или фруктовое	20	20						
Хлеб пшеничный	20	20						
Итого : (по яблокам)			1,62	0,10	16,66	0,16	196,42	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,03	0,00	6,40	0,26

Выход : 40

Технология приготовления: размягченное масло наносят на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Хранят не более 15 мин. при температуре 6⁰С.

Требования к качеству : бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

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.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 Всего	Ж в т.ч. жив	У в т.ч. раст	У	
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

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

Сок яблочный

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

Сок абрикосовый

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

Сок апельсиновый

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

Сок сливовый

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

Сок томатный

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

Сок морковный

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	
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 № 145

Наименование блюда : **Свекольник**

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	320	256						
Морковь	50	40						
Лук репчатый	54	45						
Картофель	230	172						
Масло сливочное	20	20						
Сахар	10	10						
Бульон или вода	800	800						
Томат-пюре	13	13						
Сметана	10	10						
Итого:			8,71	0,35	17,64	1,02	48,36	463,10

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,26	0,26	34,97	150,97	6,11

Выход : 1000

Технология приготовления: свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы, пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413

Наименование блюда : **Сердце в соусе**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Персильева, «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	в т.ч. раст		
Сердце	196	166						
Морковь	6	4						
Лук репчатый	5	4						
Масло растительное	10	10						
Масса готового сердца	-	100						
Чеснок	1,2	1						
Итого :			24,01	0,12	1344	4,94	3,12	229,48

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,31	0,75	1,74	12,91	6,41

Выход : 100

Технология приготовления: сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 мин. перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, каши рассыпчатые, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Температура подачи : 60-65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид: отварное сердце нарезано кусками(20-30г) в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-серый. Вкус тушеного сердца, умеренно соленый. Запах: тушеного сердца с ароматом корней и чеснока.

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520

Наименование блюда : **Кисель из яблок 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. 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	в т.ч. раст		
Яблоки сушеные	12	12						
Сахар	20	20						
Вода	215,5	215,5						
Крахмал картофельный	6	6						
Лимонная кислота	0,2	0,2						
Итого : (по яблокам)			0,27	0,00	0,00	0,00	30,82	124,36

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,00	0,00	0,24	12,52	1,86

Выход : 200

Технология приготовления: промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20-30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают на порции.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : цвет – светло-желтый, вкус – сладкий, аромат яблок, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 628

Наименование блюда: **Кисель с витаминами «Киселек Валетек»**

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		
Концентрат киселя с витаминами «Киселек Валетек» для детей дошкольного и школьного возраста Вода :	20 200	20 200						

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B_1	B_2	C	Ca	Fe
0,30	0,34	20,00	0,00	0,00

Выход: 200

Технология приготовления: для приготовления 5л киселя (25 порций) 500гр концентрата разводят в 1,5л холодной воды, тщательно перемешивают, вливают в кипящую воду (3,5л), размешивают и доводят до кипения. Охлаждают до необходимой температуры.

Температура подачи : 65⁰С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид и консистенция : вязкая однородная жидкость без комочков, допускается опалесценция. Цвет: свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, допускается наличие коричневых точек бета-каротина или ликопина, допускается наличие включений бордового цвета. Вкус и аромат : кисло-сладкий, свойственный используемой вкусо-ароматической добавке, не допускаются посторонние привкус и запах.



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. Петервалова, «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.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колосок» И.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 № 221

Наименование блюда : Котлеты картофельные

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	В	Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Картофель	208	156						
Мука пшеничная	6	6						
Яйца	1/7 шт	6						
Сухари или мука	6	6						
Масло сливочное	4	4						
Масса полуфабриката	-	165						
Масло растительное	4	4						
Масса готовых котлет	-	150						
Итого:			4,97	0,73	4,64	4,06	16,77	185,02

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,16	0,11	4,68	16,85	1,104

Выход :150

Технология приготовления: очищенный картофель заливают кипящей водой, добавляют соль, закрывают крышкой, быстро доводят до кипения, затем, переключая нагрев, варят при слабом нагреве до готовности. Отвар сливают (используют для соусов или супов), картофель обсушивают, быстро протирают (температура картофеля не должна быть ниже 80°C). протертый картофель охлаждают до температуры 40-50°C, добавляют яйца, сливочное масло, муку, все перемешивают, формируют по 2 котлеты на порцию, панируют в сухарях или муке. Котлеты обжаривают с обеих сторон на плите, не допуская образования грубой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течении 7 мин.

Отпускают с растопленным сливочным маслом или подливают сметанный соус.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : правильная форма, равномерный цвет корочки, без трещин.
Консистенция рыхлая, однородная.

Утверждаю
заведующий МБДОУ д/с № 1

«Колосок» Н.С. Бажер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 459

Наименование блюда : **Соус сметано-масляный**

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				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст.		
Масло сливочное	515	515						
Сметана	515	515						
Итого :			15,80	15,80	492,10	0,00	21,70	459,27

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,10	0,90	1,03	499,50	1,90

Выход : 1000

Технология приготовления : в растопленное масло кладут сметану и доводят до кипения.

Подают соус к блюдам из картофеля и творога.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : однородная вязкая масса полужидкой консистенции, белого цвета. Вкус свежей сметаны. Запах продуктов, входящих в соус.

29.05.11

Утверждаю *Б.С.Беккер*
заведующий МБДОУ № 1
«Колосок» Н.С.Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 591

Наименование блюда : Творожники песочные

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Парвалова, «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.		
Мука в/с	17,5	17,5						
Масло сливочное	7,5	7,5						
Яйцо	1/6шт	2,5						
Сахар	4	4						
Сметана	1,5	1,5						
Масса теста	-	33						
Мука в/с	2,5	2,5						
Сахар	3,5	3,5						
Яйцо	1,16шт	2,5						
Творог	16,5	16,5						
Ванилин	0,02	0,02						
Натрий двууглекислый	0,07	0,07						
Эссенция	0,07	0,07						
Соль йодированная	0,04	0,04						
Масса фарша	-	25						
Масса п/ф	-	58						
Масса готового изделия	-	50						
Итого :			5,35	3,19	10,14	0,26	22,08	201,40

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,08	0,02	33,58	0,49

Выход : 50

Технология приготовления: изготовление песочного п/ф: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, йодированную соль, эссенцию перемешивают в течении 20-30мин. до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса, цвет от светло-желтого, приятный запах и легкий аромат без эссенции. Приготовление фарша: творог и сметану взбивают в взбивательной машине при малом числе оборотов в течении 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивательную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают по 33гр, и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш (25гр). Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут при температуре 230-250°C

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : форма полукруглая, мякиш – хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневый. Фарш – сочный, без комков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

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		
Молоко	210	200						
Итого :			5,59	5,59	6,38	0,00	10,08	

*Масса молока кипяченого.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,15	0,50	200,86	0,17

Выход : 200

Технология приготовления: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14°С (холодного)

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.