



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование блюда : **Каша «Дружба»**

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 рисовая	75	75						
Крупа пшеничная	55	55						
Молоко	510	510						
Вода	350	350						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			26,35	14,89	56,57	2,57	113,45	1076,38

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,45	0,83	6,63	632,46	2,82

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток 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		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко	100	100						
Вода	120	120						
Сахар	15	15						
Итого :	-	-	2,79	2,79	0,04	0,00	19,80	90,56

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,07	1,00	113,80	0,14

Выход : 200

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



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.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	10,1	
Сок абрикосовый	100	100						
Итого:			0,50	0,00	0,00	0,00	12,7	
Сок апельсиновый	100	100						
Итого :			0,70	0,00	0,10	0,10	13,2	
Сок сливовый	100	100						
Итого :			0,30	0,00	0,10	0,10	15,2	
Сок томатный	100	100						
Итого :			1,00	0,00	0,10	0,10	2,9	
Сок морковный	100	100						
Итого :			1,10	0,00	0,10	0,10	12,60	

Сок яблочный

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

Сок абрикосовый

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

Сок апельсиновый

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

Сок сливовый

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

Сок томатный

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

Сок морковный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V 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 № 120

Наименование блюда : **Овощи натуральные**

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		
Помидоры свежие	107	100	1,10	0,00	0,20	0,20	3,80	24,00
или огурцы свежие	105	100	0,80	0,00	0,10	0,10	2,50	14,00

Помидоры

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,06	0,04	25,00	14,00	0,90

Огурцы

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	2,70	12,40	0,32

Выход : 100

Технология приготовления: огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают месте прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая. Цвет огурцов - зеленый, помидоров - красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование блюда : **Борщ с капустой и картофелем**

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	200	160						
Капуста свежая*	100	80						
или квашеная	86	60						
Картофель	107	80						
Морковь	63	50						
Лук репчатый	48	40						
Масло растительное	20	20						
Сахар	10	10						
Томатное пюре	30	30						
Бульон или вода	800	800						
Итого :			7,11	0,00	20,55	20,55	44,97	406,27

*Расчет химического состава проводился по капусте свежей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,18	53,55	119,09	4,40

Выход : 1000

Технология приготовления: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 416

Наименование блюда : **Плов из отварной птицы**

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			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Курица I категории потрошенная	207,5	184/132						
Масса отварной мякоти птицы без кожи	-	70						
Масло растительное	11	11						
Лук репчатый	22	11						
Морковь	14	11						
Крупа рисовая	49	49						
Бульон для риса	104	104						
Масса готового риса с овощами	-	140						
Итого:			13,16	10,08	13,12	7,58	36,43	311,65

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,06	0,40	18,57	0,92

Выход :210

Технология приготовления: подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Высыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35–40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : птица нарезана кубиками, морковь, лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах – отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы – мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 524

Наименование блюда : **Компот из апельсинов с яблоками**

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		
Апельсины	59	40						
Яблоки	42	30						
Сахар	20	20						
Вода	120	120						
Итого : (по яблокам)			0,43	0,00	0,18	0,18	27,84	114,66

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,02	0,00	7,20	15,44	0,28

Выход : 200

Технология приготовления: яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок и апельсинов. Цвет слабо-желтый , с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и кусочков апельсина.

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.

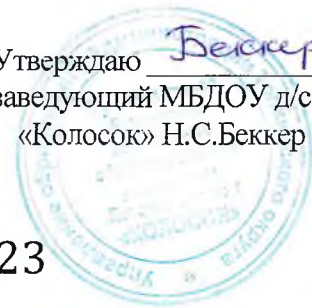
Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

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.



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	
В ₁	В ₂	С	Са	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 № 346

Наименование блюда : Суфле рыбное

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		
Горбуша нераздел.	164	91						
или горбуша потр. с гол.	136	91						
или хек нераздел.	200	88						
или хек потр.с гол.	124	88						
или треска потр. без гол.	120	88						
или минтай нераздел.	194	90						
Масса отварной рыбы	-	72						
Молоко	35	35						
Мука пшеничная	4	4						
Масло сливочное	4	4						
Соус молочный	-	35						
Яйца	2/3шт	17,4						
Масса полуфабриката	-	115						
Масло слив.на смазку	2	2						
Итого :			17,78	17,37	8,02	0,04	6,37	168,78

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,01	0,16	0,37	74,60	0,78

Выход : 100

Технология приготовления : подготовленное филе рыбное без костей и кожи дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220⁰С. При отпуске суфле поливают прокипяченным маслом сливочным или соусом.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Температура подачи : 75 ⁰С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет – светло-серый. Вкус в меру соленый, запах рыбы, молока и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование блюда : **Соус белый 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	1100	1100						
Мука пшеничная	50	50						
Масло сливочное	50	50						
Лук репчатый	48	40						
Петрушка (корень)	40	30						
или сельдерей (корень)	44	30						
Итого :			7,17	0,24	39,99	0,81	57,27	549,20

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
0,09	16,93	24,50	96,86	1,50

Выход : 1000

Технология приготовления: соус: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70⁰С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до состояния однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1г) и маслом сливочным (70г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Температура подачи: 65 ⁰С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : однородная масса с гладкой поверхностью, без комочков. Консистенция однородная, полужидкая, вязкая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус нежный, насыщенный. Запах продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 578

Наименование блюда : **Булочка домашняя**

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		
Мука пшеничная	39	39						
Мука пшеничная на подсып	2	2						
Сахар	7	7						
Сахар (для отделки)	2	2						
Масло сливочное	9	9						
или растительное	9	9						
Яйца (для смазка)	1/36шт.	1,2						
Дрожжи прессованные	1	1						
Вода	17	17						
Масса полуфабриката	-	72,5						
Итого :			4,55	0,20	8,04	0,48	38,09	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,08	0,03	0,00	11,13	0,61

Выход : 60

Технология приготовления: из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5мин при температуре 230-240⁰С.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%



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	
B ₁	B ₂	C	Ca	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 : 65°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

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