**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Мясо тушеное

**Номер рецептуры:** 438

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мясо т/б говядина 2014 | 83,000000 | 83,000000 | 8,300000 | 8,300000 |
| Морковь свежая 2014 | 5,000000 | 4,000000 | 0,500000 | 0,400000 |
| Лук репчатый 2014 | 5,000000 | 4,000000 | 0,500000 | 0,400000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Томатная паста 2014 | 7,000000 | 7,000000 | 0,700000 | 0,700000 |
| Мука пшеничная 2014 | 4,000000 | 4,000000 | 0,400000 | 0,400000 |
| Соль йодированная 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Лавровый лист 2014 | 0,100000 | 0,100000 | 0,010000 | 0,010000 |
| Чеснок свежий 2014 | 3,000000 | 2,000000 | 0,300000 | 0,200000 |
| Выход: |  | 125,000000 |  | 12,500000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | 16,536 | Са (мг): | 25,000 |
| Жиры (г): | 18,357 | Мд (мг): | 26,000 |
| Углеводы (г): | 5,778 | Fe (мг): | 2,600 |
| Эн. ценность (ккал): | 254,660 | С (мг): | 1,200 |

**Технология приготовления:**

Обжаренные крупные куски мяса тушить с добавление бульона или воды, обжаренных овощей и томатной пасты до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготовить соус. Готовое мясо нарезать по 1-2 куска на порцию, залить соусом и довести до кипения, отпустить с соусом от тушения и гарниром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** 163

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель 2014 | 100,000000 | 75,000000 | 10,000000 | 7,500000 |
| Макаронные изделия 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Морковь свежая 2014 | 13,000000 | 10,000000 | 1,300000 | 1,000000 |
| Лук репчатый 2014 | 12,000000 | 10,000000 | 1,200000 | 1,000000 |
| Масло сливочное 2014 | 3,000000 | 3,000000 | 0,300000 | 0,300000 |
| Вода | 188,000000 | 188,000000 | 18,800000 | 18,800000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Петрушка свежая 2014 | 3,000000 | 2,000000 | 0,300000 | 0,200000 |
| Выход: |  | 250,000000 |  | 25,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,572 | Са (мг): | 30,000 |
| Жиры (г): | 2,754 | Мд (мг): | 38,000 |
| Углеводы (г): | 25,498 | Fe (мг): | 1,200 |
| Эн. ценность (ккал): | 141,570 | С (мг): | 12,000 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10 - 15 мин. до готовности супа. Добавить соль, специи. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее. За 3 минуты до готовности добавляют порционированное.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи зеленые со сметаной

**Номер рецептуры:** 146

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л. Е. Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масло сливочное 2014 | 7,000000 | 7,000000 | 0,700000 | 0,700000 |
| Яйцо 2014 | 150,000000 | 6,000000 | 15,000000 | 0,600000 |
| Укроп свежий 2014 | 3,000000 | 2,000000 | 0,300000 | 0,200000 |
| Картофель 2014 | 40,000000 | 30,000000 | 4,000000 | 3,000000 |
| Лук репчатый 2014 | 14,000000 | 12,000000 | 1,400000 | 1,200000 |
| Соль йодированная 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Вода | 225,000000 | 225,000000 | 22,500000 | 22,500000 |
| Лавровый лист 2014 | 0,100000 | 0,100000 | 0,010000 | 0,010000 |
| Щавель свежий 2014 | 119,000000 | 90,000000 | 11,900000 | 9,000000 |
| Сметана 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Выход: |  | 310,000000 |  | 31,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,900 | Са (мг): | 105,000 |
| Жиры (г): | 10,500 | Мд (мг): | 70,000 |
| Углеводы (г): | 12,789 | Fe (мг): | 2,000 |
| Эн. ценность (ккал): | 175,000 | С (мг): | 15,200 |

**Технология приготовления:**

Говядину отваривают, бульон процеживают. Щавель припускают в собственном соку, в кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности. Добавить пассерованный лук, щавель и варить 10-15 мин. За 5 минут до окончания варки заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном иди водой, добавляют соль, специи. Сваренное вкрутую яйцо (дольку) и сметану положить в щи при отпуске. При отпуске добавляют лавровый лист и мелко нарезанную зелень.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих яблок

**Номер рецептуры:** 639

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Яблоки свежие 2014 | 45,000000 | 40,000000 | 4,500000 | 4,000000 |
| Сахар 2014 | 24,000000 | 24,000000 | 2,400000 | 2,400000 |
| Вода | 172,000000 | 172,000000 | 17,200000 | 17,200000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,180 | Са (мг): | 12,000 |
| Жиры (г): | 0,180 | Мд (мг): | 4,000 |
| Углеводы (г): | 28,362 | Fe (мг): | 0,800 |
| Эн. ценность (ккал): | 116,910 | С (мг): | 5,400 |

**Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Закладывают в горячий сахарный сироп и варят при слабом кипении не более 5 - 6 минут. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда фрукты.

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка из творога со сметаной

**Номер рецептуры:** 326

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| \* ‘ . >  Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Творог полужирный 2014 | 133,333000 | 133,333000 | 13,333300 | 13,333300 |
| Крупа манная 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Сахар 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,0000000 |
| Яйцо 2014 | 100,000000 | 4,000000 | 10,000000 | 0,4000000 |
| Масло сливочное 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Мука пшеничная 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Сметана 2014 1 | 25,000000 | 25,000000 | 2,500000 | 2,500000 |
| Выход: |  | 162,000000 |  | 16,200000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | - 38,935 | Са (мг): | 299 566,120 |
| Жиры (г): | 32,290 | Мд (мг): | 47 266,590 |
| Углеводы (г): | 26,150 | Fe (мг): | 3 283,337 |
| Эн. ценность (ккал): | 556,783 | С (мг): | 741,665 |

**Технология приготовления:**

Протёртый творог смешать с просеянной мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порции) и охлаждённой манной крупой, взбитыми яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выложить слоем 3 - 4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20 -30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезазанную на куски квадратной или прямоугольной формы. Запеканку полить сметаной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сырники из творога со сметаной

**Номер рецептуры:** 324

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Творог полужирный 2014 | 128,788000 | 128,000000 | 12,878800 | 12,800000 |
| Мука пшеничная 2014 | 19,000000 | 19,000000 | 1,900000 | 1,900000 |
| Яйцо 2014 | 150,000000 | 6,000000 | 15,000000 | 0,600000 |
| Сахар 2014 | 14,000000 | 14,000000 | 1,400000 | 1,400000 |
| Масло подсолнечное 2014 v | 4,000000 | 4,000000 | 0,400000 | 0,400000 |
| Сметана 2014 | 22,727000 | 22,000000 | 2,272700 | 2,200000 |
| Выход: |  | 164,000000 |  | 16,400000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 44,852 | Са (мг): | 317 097,540 |
| Жиры (г): | 37,629 | Мд (мг): | 52 479,400 |
| Углеводы (г): | 32,939 | Fe (мг): | 4 580,611 |
| Эн. ценность (ккал): | 655,249 | С (мг): | 712.121 |

**Технология приготовления:**

В протёртый творог добавить 2/3 просеянной муки, взбитые яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин. Массу хорошо перемешать, придать ей форму батончика толщиной 5 - 6 см, нарезать поперёк, запанировать в муке, придать ей форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Обжарить с обеих сторон до золотистого колера. Довести до готовности в жарочном шкафу в течение 5 - 7 мин при температуре 180 - 200 градусов. Отпустить сырники со сметаной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг из творога со сметаной

**Номер рецептуры:** 296

**Наименование сборника рецептур:**

2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,  
М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Творог полужирный 2014 | 133,333000 | 132,000000 | 13,333300 | 13,20000 |
| Крупа манная 2014 | 13,000000 | 13,000000 | 1,300000 | 1,30000 |
| Сахар 2014 | 13,000000 | 13,000000 | 1,300000 | 1,30000 |
| Яйцо 2014 | 22,000000 | 90,000000 | 2,200000 | 9,00000 |
| Масло сливочное 2014 | 4,000000 | 4,000000 | 0,400000 | 0,40000 |
| Сухари панировачные 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,50000 |
| Сметана 2014 | 25,000000 | 25,000000 | 2,500000 | 2,50000 |
| Выход: |  | 175,000000 |  | 17,50000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | 29,350 | Са (мг): | 257 766,12 |
| Жиры (г): | 22,630 | Мд (мг): | 39 996.50 |
| Углеводы (г): | 30,583 | Fe (мг): | 1 475,00 |
| Эн. ценность (ккал): | 449,473 | С (мг): | 741,600 |

**Технология приготовления:**

В горячей воде (10 - 20 мл на порцию ) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая, заваривают.

В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манну крупу, размягчённое масло сливочное, соль, доготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают и запекают в жарочном шкафу в течении 25 - 35 мин. Пудинг разрезать порционные куски. Отпускают пудинг горячим со сметаной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета из говядины

**Номер рецептуры:** 466

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мясо т/б говядина 2014 | 74,000000 | 74,000000 | 7,400000 | 7,400000 |
| Хлеб "Полезный” 2014 | 18,000000 | 18,000000 | 1,800000 | 1.800000 |
| Сухари панированные 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 6,000000 | 6,000000 | 0,600000 | 0.600000 |
| Чеснок свежий 2014 | 2,000000 | 1,000000 | 0,200000 | 0,100000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Лук репчатый 2014 | 12,000000 | 10,000000 | 1,200000 | 1,000000 |
| Выход: |  | 100,000000 |  | 10,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,604 | Са (мг): | 24 900,00 |
| Жиры (г): | 18,188 | Мд (мг): | 29 420,000 |
| Углеводы (г): | 17,026 | Fe (мг): | 2 843.000 |
| Эн. ценность (ккал): | 298,460 | С (мг): | 1 400.000 |

**Технология приготовления:**

Сборник рецептур 2008 г., № 466, стр.342. Для приготовления изделий с добавлением

хлебоизмельчённое на мясорубке мясо соединяют с чёрствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец, репчатый лук и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу ещё раз перемешивают. Из готовой котлетной массы разделать изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом (котлеты или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0 - 2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели) Изделия запанировать в сухарях или муке. Жарить с двух сторон до готовности в течении 5 мин при t = 200 – 250градусов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ с капустой и картофелем

**Номер рецептуры:** 133

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Свекла столовая 2014 | 60,000000 | 48,000000 | 6,000000 | 4,800000 |
| Капуста белокачанная 2014 | 30,000000 | 24,000000 | 3,000000 | 2,400000 |
| Картофель 2014 | 32,000000 | 24,000000 | 3,200000 | 2,400000 |
| Лук репчатый 2014 | 14,000000 | 12,000000 | 1,400000 | 1,200000 |
| Томатная паста 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 6,000000 | 6,000000 | 0,600000 | 0,600000 |
| Сахар 2014 - | 3,000000 | 3,000000 | 0,300000 | 0,300000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Укроп свежий 2014 | 3,098000 | 2,000000 | 0,309800 | 0,200000 |
| Морковь свежая 2014 | 15,000000 | 12,000000 | 1,500000 | 1,200000 |
| Перец чёрный молотый 2014 | 0,200000 | 0,200000 | 0,020000 | 0,020000 |
| Чеснок свежий 2014 | 4,000000 | 3,000000 | 0,400000 | 0,300000 |
| Выход: |  | 300,000000 |  | 30,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,048 | Са (мг): | 67 068,540 |
| Жиры (г): | 6,290 | Мд (мг): | 39 108,600 |
| Углеводы (г): | 19,424 | Fe (мг): | 1 787,568 |
| Эн. ценность (ккал): | 147,439 | С (мг): | 33 798,000 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду положить нашинкованную тонкой соломкой свежую капусту, довести до кипения, ввести нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, положить нарезанные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить соль, сахар, специи. Рекомендуется подать с зеленью.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Биточки рыбные

**Номер рецептуры:** 364

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Скумбрия с\мороженая 2014 | 63,246000 | 50,000000 | 6,324600 | 5,000000 |
| Хлеб "Полезный" 2014 | 14,000000 | 14,000000 | 1,400000 | 1,400000 |
| Вода | 20,000000 | 20,000000 | 2,000000 | 2,000000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Мука пшеничная 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 6,000000 | 6,000000 | 0,600000 | 0,600000 |
| Масло сливочное 2014 | 3,000000 | 3,000000 | 0,300000 | 0,300000 |
| Морковь свежая 2014 | 4,000000 | 3,000000 | 0,400000 | 0,300000 |
| Лук репчатый 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Томатная паста 2014 | 7,000000 | 7,000000 | 0,700000 | 0,700000 |
| Выход: |  | 78,000000 |  | 7,800000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,800 | Са (мг): | 48,000 |
| Жиры (г): | 5,400 | Мд (мг): | 24,000 |
| Углеводы (г): | 15,500 | Fe (мг): | 0,900 |
| Эн. ценность (ккал): | 165,000 | С (мг): | 0,300 |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы (без кожи и костей) нарезать на куски, пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде или молоке и отжатым чёрствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать и взбить массу. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, запанировать в сухарях или муке, обжарить с обеих сторон на разогретом масле на противне или сковороде в течении 8-10 мин. и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин. при t = 180-200 С. При отпуске котлеты и ли биточки гарнировать, полить растопленным жиром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая вязкая молочная с маслом, сахаром

**Номер рецептуры:** 284

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Рис 2014 | 39,000000 | 39,000000 | 3,900000 | 3,900000 |
| Молоко пастеризованное 2014 | 123,000000 | 123,000000 | 12,300000 | 12,300000 |
| Сахар 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Масло сливочное 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Выход: |  | 265,000000 |  | 26,500000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,300 | Са (мг): | 15,500 |
| Жиры (г): | 7,090 | Мд (мг): | 18,000 |
| Углеводы (г): | 44,800 | Fe (мг): | 0,400 |
| Эн. ценность (ккал): | 269,000 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую перебирают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком), после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль сахар и варят до загустения помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастает.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп молочный с пшеном

**Номер рецептуры:** 182

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Молоко пастеризованное | 150,000000 | 150,000000 | 15,000000 | 15,000000 |
| Пшено | 24,000000 | 24,000000 | 2,400000 | 2,400000 |
| Масло сливочное | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Сахар | 3,000000 | 3,000000 | 0,300000 | 0,300000 |
| Соль йодированная | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Вода | 165,000000 | 165,000000 | 16,500000 | 16,500000 |
| Выход: |  | 300,000000 |  | 30,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,390 | Са (мг): | 18,900 |
| Жиры (г): | 5,992 | Мд (мг): | 6,900 |
| Углеводы (г): | 23,924 | Fe (мг): | 1,800 |
| Эн. ценность (ккал): | 180,110 | С (мг): | 0,900 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную пшенную крупу варить в подсоленной кипящей воде до полуготовнности 10-15 мин. Затем ввести горячее молоко, соль, сахар и варить до готовности. При отпуске заправить сливочным маслом.

*I*

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром

**Номер рецептуры:** 284

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масло сливочное 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Молоко пастеризованное 2014 | 123,000000 | 123,000000 | 12,300000 | 12,300000 |
| Сахар 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Хлопья овсяные 2014 | 38,000000 | 38,000000 | 3,800000 | 3,800000 |
| Соль йодированная 2014 | 0,100000 | 0,100000 | 0,010000 | 0,010000 |
| Вода | 82,000000 | 82,000000 | 8,200000 | 8,200000 |
| Выход: |  | 265,000000 |  | 26,500000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,281 | Са (мг): | 61,000 |
| Жиры (г): | 9,018 | Мд (мг): | 772,650 |
| Углеводы (г): | 38,559 | Fe (мг): | 2,650 |
| Эн. ценность (ккал): | 269,330 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Крупу овсяную перебирают, засыпают в кипящую воду и варят 50 минут, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком), после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль сахар и варят до загустения помешивая, когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на водяной бане. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастает.

*I*

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Оладьи из печени

**Номер рецептуры:** 476

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Печень говяжья 2014 | 97,345000 | 81,000000 | 9,734500 | 8,100000 |
| Хлеб "Полезный" 2014 | 12,000000 | 12,000000 | 1,200000 | 1,200000 |
| Масло сливочное 2014 | 7,000000 | 7,000000 | 0,700000 | 0,700000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 9,000000 | 9,000000 | 0,900000 | 0,900000 |
| Соль йодированная 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Выход: |  | 86,000000 |  | 8,600000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,400 | Са (мг): | 12,000 |
| Жиры (г): | 17,800 | Мд (мг): | 17,000 |
| Углеводы (г): | 11,050 | Fe (мг): | 4,900 |
| Эн. ценность (ккал): | 279,000 | С (мг): | 6,900 |

**Технология приготовления:**

Печень промывают в холодной воде и снимают плёнку. У печени вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку с мелкой насадкой. Соединить с хлебом, солью и разделать в виде лепёшек.

Жарить на сковороде с жиром, нагретым до 150 - 180 С, до образования корочки с обеих сторон без крышки. При отпуске оладьи полить жиром и гарнировать.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из сухофруктов

**Номер рецептуры:** 644

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сахар 2014 | 20,000000 | 20,000000 | 2,000000 | 2,000000 |
| Вода | 200,000000 | 200,000000 | 20,000000 | 20,000000 |
| Сухофрукты 2014 | 20,000000 | 20,000000 | 2,000000 | 2,000000 |
| Лимонная кислота 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | 0,440 | Са (мг): | 22,800 |
| Жиры (г): | 0,020 | Мд (мг): | 6,000 |
| Углеводы (г): | 31,760 | Fe (мг): | 1,200 |
| Эн. ценность (ккал): | 130,400 | С (мг): | 4,000 |

**Технология приготовления:**

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, крупные измельчают, тщательно промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящий сахарный сироп в следующей последовательности: сушеные груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20 - 30 минут; чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Готовый компот оставить на несколько часов, чтобы настоялся.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Куры, тушенные в соусе

**Номер рецептуры:** 493

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мясо птицы 2014 | 149,000000 | 149,000000 | 14,900000 | 14,900000 |
| Масло сливочное 2014 | 4,000000 | 4,000000 | 0,400000 | 0,400000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Мука пшеничная 2014 | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Томатная паста 2014 | 6.000000 | 6,000000 | 0,600000 | 0,600000 |
| Морковь свежая 2014 | 10,000000 | 8,000000 | 1,000000 | 0,800000 |
| Лук репчатый 2014 | 2,400000 | 2,000000 | 0,240000 | 0,200000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Чеснок свежий 2014 | 3,000000 | 2,000000 | 0,300000 | 0,200000 |
| Перец чёрный молотый 2014 | 0,500000 | 0,500000 | 0,050000 | 0,050000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 28,300 | Са (мг): | 39,400 |
| Жиры (г): | 32,400 | Мд (мг): | 35,000 |
| Углеводы (г): | 6,500 | Fe (мг): | 0,900 |
| Эн. ценность (ккал): | 430,000 | С (мг): | 6,400 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы разрубить на порционные куски, посолить и обжарить, залить горячим соусом и тушить 15-20 мин.

Приготовление соуса: нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150 - 160 градусов, периодически помешивая до приобретения светло - коричневого цвета.

Охлаждённую до 70 - 80 градусов мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофель отварной

**Номер рецептуры:** 523

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель 2014 | 200,000000 | 150,000000 | 20,000000 | 15,000000 |
| Масло сливочное 2014 | 5,300000 | 5,300000 | 0,530000 | 0,530000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Укроп свежий 2014 | 3,000000 | 2,000000 | 0,300000 | 0,200000 |
| Выход: |  | 150,000000 |  | 15,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | 3,500 | Са (мг): | 24,000 |
| Жиры (г): | 4,500 | Мд (мг): | 28,500 |
| Углеводы (г): | 23,700 | Fe (мг): | 21,000 |
| Эн. ценность (ккал): | 253,060 | С (мг): | 35,000 |

**Технология приготовления:**

Картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6 - 0,7 л воды на 1 кг картофеля) Когда картофель сварится, слить воду, а картофель подсушить (для чего посуду с ним оставить на 5 - 7 мин на менее горячем участке плиты). При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель довести до готовности паром, образующимся в котле под крышкой.

Отпускать отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом сливочным.

Рекомендуется при подаче посыпать зеленью.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Поджарка из рыбы

**Номер рецептуры:** 350

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мука пшеничная 2014 | 8,000000 | 8,000000 | 0,800000 | 0,800000 |
| Лук репчатый 2014 | 71,000000 | 60,000000 | 7,100000 | 6,000000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 12,000000 | 12,000000 | 1,200000 | 1,200000 |
| Соль йодированная 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Горбуша разделанная б/голов 2014 | 178,000000 | 125,000000 | 17,800000 | 12,500000 |
| Выход: |  | 100,000000 |  | 10,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 38,300 | Са (мг): | 6,600 |
| Жиры (г): | 23,800 | Мд (мг): | 6,500 |
| Углеводы (г): | 11,400 | Fe (мг): | 1,800 |
| Эн. ценность (ккал): | 312,000 | С (мг): | 8,000 |

**Технология приготовления:**

Филе без кожи и костей по 3-5 кусочков на порцию, посыпать солью, запанировать в муке и жарить вместе с репчатым луком, нарезанным мелким кубиком.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сыр твёрдый

**Номер рецептуры:** 33

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сыр сычужный 2014 | 16,000000 | 15,000000 | 1,600000 | 1,500000 |
| Выход: |  | 15,000000 |  | 1,500000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,800 | Са (мг): | 156,000 |
| Жиры (г): | 4,800 | Mg (мг): | 8,000 |
| Углеводы (г): |  | Fe (мг): | 0,160 |
| Эн. ценность (ккал): | 60,000 | С (мг): | 0,110 |

**Технология приготовления:**

Сыр твёрдых и полутвёрдых сортов разрезать на крупные куски прямоугольной или треугольной формы. Зачистить от воска и защитного слоя. Подготовленный сыр нарезать тонкими слайсами толщиной 1 - 2 мм.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Какао с молоком

**Номер рецептуры:** 725

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сахар 2014 | 20,000000 | 20,000000 | 2,000000 | 2,000000 |
| Какао-порошок 2014 | 4,000000 | 4,000000 | 0,400000 | 0,400000 |
| Молоко пастеризованное 2014 | 100,000000 | 100,000000 | 10,000000 | 10,000000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г); | 3,800 | Са (мг): | 12,100 |
| Жиры (г): | 3,100 | Мд (мг): | 3,100 |
| Углеводы (г): | 25,170 | Fe (мг): | 1,040 |
| Эн. ценность (ккал): | 145,000 | С (мг): | 1,300 |

**Технология приготовления:**

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с лимоном

**Номер рецептуры:** 714

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Чай 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Сахар 2014 | 15,000000 | 15,000000 | 1,500000 | 1,500000 |
| Лимон 2014 | 8,000000 | 7,000000 | 0,800000 | 0,700000 |
| Выход: |  | 202,000000 |  | 20,200000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,200 | Са (мг): | 8,000 |
| Жиры (г): | 0,000 | Мд (мг): | 3,000 |
| Углеводы (г): | 13,600 | Fe (мг): | 0,400 |
| Эн. ценность (ккал): | 56,000 | С (мг): | 2,200 |

**Технология приготовления:**

Чай заварить, добавить сахар и процедить. Лимон, нарезанный тонкими кусочками, положить непосредственно

перед отпуском.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пюре картофельное

**Номер рецептуры:** 525

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Картофель | 228,000000 | 171,000000 | 22,800000 | 17,100000 |
| Масло сливочное | 7,000000 | 7,000000 | 0,700000 | 0,700000 |
| Молоко пастеризованное | 32,000000 | 32,000000 | 3,200000 | 3,200000 |
| Соль йодированная | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,200 | Са (мг): | 54,000 |
| Жиры (г): | 1,600 | Мд (мг): | 40,000 |
| Углеводы (г): | 29,400 | Fe (мг): | 1,400 |
| Эн. ценность (ккал): | 150,000 | С (мг): | 7,400 |

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протереть через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавить в 2 - 3 приёма горячее кипячёное молоко или картофельный бульон и растопленный жир. Смесь взбить до получения однородной массы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша пшеничная вязкая

**Номер рецептуры:** 514

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Крупа пшеничная 2014 | 38,000000 | 38,000000 | 3,800000 | 3,800000 |
| Масло сливочное 2014 | 5,300000 | 5,300000 | 0,530000 | 0,530000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Выход: |  | 150,000000 |  | 15,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,800 | Са (мг): | 25,300 |
| Жиры (г): | 5,700 | Мд (мг): | 30,200 |
| Углеводы (г): | 34,000 | Fe (мг): | 2,200 |
| Эн. ценность (ккал): | 210,000 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Перед варкой каши крупу пшеничную промывают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего добавляют соль и варят кашу до загустения.

Вязкие каши готовят на воде. В готовой вязкой каше зёрна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из свежей вишни

**Номер рецептуры:** 645

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сахар 2014 | 24,000000 | 24,000000 | 2,400000 | 2,400000 |
| Крахмал 2014 | 9,000000 | 9,000000 | 0,900000 | 0,900000 |
| Вода | 179,000000 | 179,000000 | 17,900000 | 17,900000 |
| Вишня свежемороженная 2014 | 37,600000 | 32,000000 | 3,760000 | 3,200000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,310 | Са (мг): | 18 240,055 |
| Жиры (г): | 0,000 | Мд (мг): | 9 777,790 |
| Углеводы (г): | 35,000 | Fe (мг): | 260,000 |
| Эн. ценность (ккал): | 143,000 | С (мг): | 5 640,000 |

**Технология приготовления:**

Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала ) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают. Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1: 5 и процеживают.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Колбаса варёная

**Номер рецептуры:** 398

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Колбаса вареная 2014 | 82,000000 | 80,000000 | 8,200000 | 8,000000 |
| Выход: |  | 80,000000 |  | 8,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,500 | Са (мг): | 23,000 |
| Жиры (г): | 17,800 | Mg (мг): | 18,000 |
| Углеводы (г): | 1,200 | Fe (мг): | 1,400 |
| Эн. ценность (ккал): | 205,000 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Колбасу вареную очистить от искусственной оболочки, положить в подсоленную кипящую воду. Довести до кипения и варить при слабом кипении 3-5 мин.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели из говядины с соусом

**Номер рецептуры:** 472

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Мясо т/б говядина 2014 | 76,000000 | 76,000000 | 7,600000 | 7,600000 |
| Рис 2014 | 11,000000 | 11,000000 | 1,100000 | 1,100000 |
| Лук репчатый 2014 | 30,000000 | 25,000000 | 3,000000 | 2,500000 |
| Мука пшеничная 2014 | 11,000000 | 11,000000 | 1,100000 | 1,100000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 11,000000 | 11,000000 | 1,100000 | 1,100000 |
| Соль йодированная 2014 | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Томатная паста 2014 | 3,000000 | 3,000000 | 0,300000 | 0,300000 |
| Морковь свежая 2014 | 5,000000 | 4,000000 | 0,500000 | 0,400000 |
| Выход: |  | 165,000000 |  | 16,500000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |
|  | Белки (г): | 16,700 | Са (мг): | 24,000 |
| Жиры (г): | 23,500 | Мд (мг): | 31,000 |
| Углеводы (г): | 19,200 | Fe (мг): | 0,900 |
| Эн. ценность (ккал): | 165,000 | С (мг): | 1,000 |

**Технология приготовления:**

Измельчить на мясорубке.

В мясной фарш без хлеба добавить соль, перец чёрный молотый, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рассыпчатый рис. Массу тщательно вымешать и сформировать тефтели в виде шариков, запанировать в муке, обжарить, уложить в неглубокую посуду в 1 - 2 ряда, залить соусом с добавлением воды (10 - 12 г на порцию) и тушить 5-10 мин.

Приготовление соуса: нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150 - 160 градусов, периодически помешивая до приобретения светло - коричневого цвета.

Охлаждённую до 70 - 80 градусов мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рис отварной

**Номер рецептуры:** 515

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Рис | 54,000000 | 54,000000 | 5,400000 | 5,400000 |
| Масло сливочное | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Соль йодированная | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Выход: |  | 150,000000 |  | 15,000000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,820 | Са (мг): | 9,200 |
| Жиры (г): | 5,850 | Мд (мг): | 27,200 |
| Углеводы (г): | 41,800 | Fe (мг): | 5,800 |
| Эн. ценность (ккал): | 224,540 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую перебирают, промывают многократно в теплой виде, засыпают в кипящую подсоленную воду, и варить при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть и промыть горячей кипяченой водой. После стекания воды рис уложить в посуду, заправить маслом сливочным, перемешать и прогреть.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба жареная с луком по-ленинградски

**Номер рецептуры:** 347

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Скумбрия с\мороженая 2014 | 119,000000 | 119,000000 | 11,900000 | 11,900000 |
| Мука пшеничная 2014 | 8,000000 | 8,000000 | 0,800000 | 0,800000 |
| Масло подсолнечное 2014 | 11,000000 | 11,000000 | 1,100000 | 1,100000 |
| Соль йодированная 2014 | 2,000000 | 2,000000 | 0,200000 | 0,200000 |
| Лук репчатый 2014 | 105,000000 | 88,000000 | 10,500000 | 8,800000 |
| Выход: |  | 130,000000 |  | 13,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 25,300 | Са (мг): | 88 950,000 |
| Жиры (г): | 32,700 | Mg (мг): | 75 920,000 |
| Углеводы (г): | 14,200 | Fe (мг): | 3 017,000 |
| Эн. ценность (ккал): | 453,000 | С (мг): | 12 047,000 |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, запанировать в муке и жарить с обеих сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу. Сверху рыбы уложить лук, жаренный во фритюре.

Лук, жаренный во фритюре:

Лук репчатый нарезать кольцами толщиной 1 мм, посыпать мукой, встряхнуть от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый до 160-180 \*С) положить лук и жарить 1-1,5 мин. Вынуть аккуратно шумовкой и дать стечь жиру.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек

**Номер рецептуры:** 27 а

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Зеленый горошек 2014 | 39,000000 | 25,000000 | 3,900000 | 2,500000 |
| Выход: |  | 25,000000 |  | 2,500000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,800 | Са (мг): | 0,500 |
| Жиры (г): | 0,050 | Mg (мг): | 0,500 |
| Углеводы (г): | 1,650 | Fe (мг): | 0,200 |
| Эн. ценность (ккал): | 10,000 | С (мг): | 2,500 |

**Технология приготовления:**

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре помешивая, при температуре 80 - 90 градусов в течении 5 минут, отвар сливают. Подают в качестве гарнира, а также в составе сложных гарниров.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кофейный напиток

**Номер рецептуры:** 719

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Годунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Кофейный напиток 2014 | 8,000000 | 8,000000 | 0,800000 | 0,800000 |
| Сахар 2014 | 11,000000 | 11,000000 | 1,100000 | 1,100000 |
| Молоко сгущеное 2014 | 19,000000 | 19,000000 | 1,900000 | 1,900000 |
| Выход: |  | 200,000000 |  | 20,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,330 | Са (мг): | 6,610 |
| Жиры (г): | 1,500 | Мд (мг): | 18,460 |
| Углеводы (г): | 12,770 | Fe (мг): | 6,630 |
| Эн. ценность (ккал): | 149,100 | С (мг): | 19,000 |

**Технология приготовления:**

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток длить в другую посуду, ввести сахар, добавить молоко и вновь довести до кипения.

**I**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сосиски отварные

**Номер рецептуры:** 398

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Сосиски | 57,000000 | 55,000000 | 5,646800 | 5,500000 |
| Выход: |  | 55,000000 |  | 5,500000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,600 | Са (мг): | 12,500 |
| Жиры (г): | 10,510 | Mg (мг): | 7,500 |
| Углеводы (г): | 25,410 | Fe (мг): | 0,900 |
| Эн. ценность (ккал): | 175,780 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Сосиски (очистить от искусственной оболочки) положить в подсоленную кипящую воду. Довести до кипения и варить при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске гарнировать.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром

**Номер рецептуры:** 712/713

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Чай | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Сахар | 15,000000 | 15,000000 | 1,500000 | 1,500000 |
| Выход: |  | 215,000000 |  | 21,500000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): |  | Са (мг): | 12,000 |
| Жиры (г): |  | Mg (мг): | 6 |
| Углеводы (г): | 14,000 | Fe (мг): | 0,800 |
| Эн. ценность (ккал): | 56,000 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Чай заварку заваривают в чайнике. Чайник ополоснуть горячей водой, засыпать чай на определённое количество порций, залить примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком. Чай процедить, добавить сахар.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша гречневая вязкая

**Номер рецептуры:** 514

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Г речка | 36,000000 | 36,000000 | 3,600000 | 3,600000 |
| Масло сливочное | 5,000000 | 5,000000 | 0,500000 | 0,500000 |
| Соль йодированная | 1,000000 | 1,000000 | 0,100000 | 0,100000 |
| Выход: |  | 150,000000 |  | 15,000000 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,500 | Са (мг): | 18,000 |
| Жиры (г): | 5,100 | Мд (мг): | 73,500 |
| Углеводы (г): | 21,900 | Fe (мг): | 2,400 |
| Эн. ценность (ккал): | 151,000 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Перед варкой каши гречневую крупу перетирают, не промывают, крупу засыпают в кипящую воду, добавляют

соль и варят переодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет.

Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Перед подачей полить растопленным маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Хлеб пшеничный

**Номер рецептуры:**

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Хлеб пшеничный | 60,000000 | 60,000000 | 6,000000 | 6,000000 |
| Выход: |  | 60,000000 |  | 6,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,560 | Са (мг): | 14,400 |
| Жиры (г): | 0,360 | Мд (мг): | 20,400 |
| Углеводы (г): | 31,380 | Fe (мг): | 1,200 |
| Эн. ценность (ккал): | 139,800 | С (мг): |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Омлет натуральный

**Номер рецептуры:** 307

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масло сливочное 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Молоко пастеризованное 2014 | 30,000000 | 30,000000 | 3,000000 | 3,000000 |
| Соль йодированная 2014 | 0,100000 | 0,100000 | 0,010000 | 0,010000 |
| Яйцо 2014 | 2,000000 | 80,000000 | 200,000000 | 8,000000 |
| Выход: |  | 110,000000 |  | 11,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,080 | Са (мг): | 54,000 |
| Жиры (г): | 16,670 | Мд (мг): | 42,000 |
| Углеводы (г): | 1,680 | Fe (мг): | 2,100 |
| Эн. ценность (ккал): | 193,500 | С (мг): | 0,000 |

**Технология приготовления:**

К яйцам добавить молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешать, вылить на противень, запечь в жарочном шкафу. При отпуске полить полить растопленным маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Масло сливочное

**Номер рецептуры:** 32

Наименование сборника рецептур: 2008 г.для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова,

. М.Т.Лабзина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Масло сливочное 2014 | 10,000000 | 10,000000 | 1,000000 | 1,000000 |
| Выход: |  | 10,000000 |  | 1,000000 |
| Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,080 | Са (мг): | 2 400,000 |
| Жиры (г): | 7,820 | Мд (мг): |  |
| Углеводы (г): | 0,060 | Fe (мг): | 20,000 |
| Эн. ценность (ккал): | 73,300 | С (мг): |  |

**Технология приготовления:**

Масло нарезать на кусочки прямоугольной или другой геометрической формы.