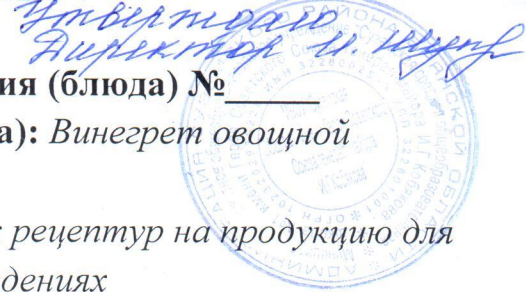


Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Винегрет овощной*

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях*



№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		125 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель	28,9	21		
2	Свекла	19,1	22,5		
3	Морковь	12,6	10		
4	Огурцы соленые	19	15		
5	Капуста квашенная	21	15		
6	Лук репчатый	18	15		
7	Масло растительное	10	10		
	Выход		100		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	1,4
Жиры, г	10,04
Углеводы, г	7,29
Энергетическая ценность, Ккал	125,10

#### Технология приготовления

1. Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют.
2. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

#### Требования к качеству.

**Внешний вид:** картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

**Консистенция:** капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая.

**Цвет:** натуральный, свойственным овощам, входящим в состав винегрета.

**Вкус:** острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

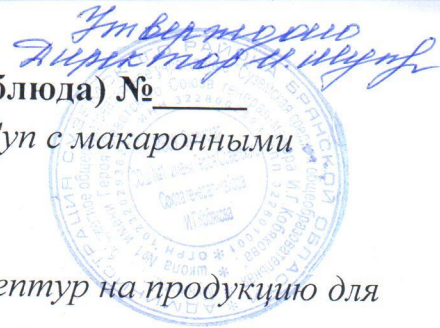
**Запах:** овощей, растительного масла.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях



№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		125 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Вермишель	20	20	2500	2500
2	Морковь	12,5	10	1562,5	1250
3	Лук репчатый	12	10	1500	1250
4	Масло растительное	5	5	625	625
5	Томатное пюре	1,5	1,5	187,5	187,5
6	Бульон или вода	237,5	237,5	29687,5	29687,5
	Выход		250		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	2,69
Жиры, г	2,84
Углеводы, г	17,46
Энергетическая ценность, Ккал	118,25

#### Технология приготовления

1. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут подготовленные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** овощи и макаронные изделия сохранили форму.

**Консистенция:** овощи – мягкие, макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

**Цвет:** бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

**Вкус:** овощей и макаронных изделий умеренно соленый.

**Запах:** овощей и макаронных изделий.



Утверждено  
Директор И. Шуф



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		125 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Филе птицы (Ц.Б.)	107	79		
2	Картофель	133	100		
3	Лук репчатый	12	10		
4	Морковь	6	6		
5	Масло растительное	6	6		
	Масса тушеного мяса		80		
	Готовых овощей		150		
	Масло сливочное	5	5		
	Выход		150/80/5		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	16,2
Жиры, г	18,09
Углеводы, г	16,58
Энергетическая ценность, Ккал	295

### Технология приготовления

1. Мясо нарезают небольшими кусками, картофель и лук – кубиками.
2. Мясо и овощи обжаривают по отдельности.
3. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями так, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** мясо и овощи сохранили форму нарезки.

**Консистенция:** мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

**Цвет:** мяса – коричневый, овощей - оранжевый.

**Вкус:** без постороннего вкуса умеренно соленый.

**Запах:** мяса в сочетании с ароматом овощей.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях



№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		125 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Чай-заварка №375	50	50	5000	5000
2	Сахар	15	15	1500	1500
3	Вода	150	150	15000	15000
	Выход с сахаром		200/15		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	0,07
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	15,0
Энергетическая ценность, Ккал	60

#### Технология приготовления

1. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком, сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

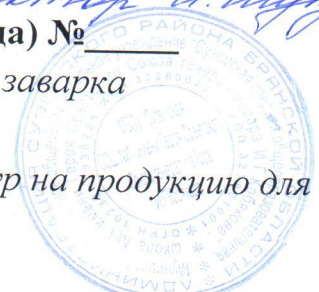
**Цвет:** золотисто-коричневый.

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий.

**Запах:** свойственный чаю.



Утверждено  
Директор И. И. И.



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай - заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		125 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Чай высшего или первого сорта	2	2	200	200
2	Вода	216	216	2160	2160
	Выход с сахаром		200	20000	20000

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,102
Углеводы, г	0,08
Энергетическая ценность, Ккал	6,4

### Технология приготовления

1. Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника.
2. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.  
На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

### Требования к качеству

- Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.  
**Консистенция:** жидкая.  
**Цвет:** золотисто-коричневый.  
**Вкус:** чуть терпкий.  
**Запах:** свойственный чаю.