

Утверждено  
Директор И. Шульц



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с огурцом соленым

Номер рецептуры: 55

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	Свекла	46,14	36		
2	Огурцы соленые	15	12		
3	Лук репчатый	4	3		
4	Зеленый горошек консервированный	9	6		
5	Масло растительное	0,1	0,1		
	Выход		60		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	0,85
Жиры, г	3,66
Углеводы, г	3,77
Энергетическая ценность, Ккал	51

Технология приготовления

1. Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке.
2. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек.
3. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Требования к качеству

**Внешний вид:** свекла и лук мелко измельчены, огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

**Консистенция:** огурцов – хрустящая, остальных овощей – мягкая, сочная.

**Цвет:** темно-малиновый.

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

**Запах:** свеклы, соленых огурцов, лука, зеленого горошка.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102

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	66,75	50	6675	5000
2	Горох лущеный	20,25	20	2025	2000
3	Лук репчатый	12	10	1200	1000
4	Морковь	12,5	10	1250	1000
5	Масло растительное	5	5	500	500
6	Бульон или вода	175	175	17500	17000
	Выход		250		25000

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	5,49
Жиры, г	5,27
Углеводы, г	16,54
Энергетическая ценность, Ккал	148,25

#### Технология приготовления

1. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.
2. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** картофель нарезан кубиками, горох лущеный – пюреобразный.

**Консистенция:** картофель – мягкий, горох лущеный - пюреобразный.

**Цвет:** светло-желтый (горчичный).

**Вкус:** свойственный гороху, умеренно соленый.

**Запах:** гороха, кореньев, лука.

Утверждено  
Директор И. Шурф



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный  
рубленный

Номер рецептуры: 267

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	Свинина	95	81		
2	Вода	7	7		
3	Яйца	1/10 шт	4		
4	Сухари панировочные	12	12		
	Масса полуфабриката	-	103		
5	Масло растительное	6	6		
	Масса жареного шницеля	-	75		
6	Масло сливочное	5	5		
	Выход		80		
	Гарнир № 171				

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	13,83
Жиры, г	28,63
Углеводы, г	6,58
Энергетическая ценность, Ккал	341

Технология приготовления

1. Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят.

При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Требования к качеству

**Внешний вид:** шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

**Консистенция:** сочная, пышная, однородная.

**Цвет:** корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

**Вкус:** жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Запах:** жареного мяса, запанированного в сухарях.

Утверждено  
Директор И. Шуров

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Капуста тушеная*

Номер рецептуры: 139

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	Капуста свежая	213	171		
2	Масло растительное	6	6		
3	Томатное пюре	9	9		
4	Морковь	4,5	4		
5	Лук репчатый	7,5	6		
6	Лавровый лист	0,012	0,012		
7	Мука пшеничная	1,5	1,5		
8	Сахар	4,5	4,5		
	Выход		150		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	3,06
Жиры, г	5,52
Углеводы, г	11,84
Энергетическая ценность, Ккал	115,5

#### Технология приготовления

1. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 % к массе сырой капусты), масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.
2. Добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности.
3. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 мин.  
При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

**Консистенция :** сочная, слабо хрустящая.

**Цвет :** светло-коричневый.

**Вкус:** умеренно соленый, кисло-сладкий.

**Запах:** тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Утверждено  
Директор И. Шурин

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 383

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	Какао порошок	4	4		
2	Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	38	38		
3	Сахар	3	3		
4	Вода	164	164		
	Выход		200		

Питательные вещества (1 порция):

Белки, г	4,19
Жиры, г	3
Углеводы, г	20,64
Энергетическая ценность, Ккал	122,6

Технология приготовления

1. Какао со сгущенным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству

**Внешний вид:** жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** светло-шоколадный.

**Вкус:** сладкий, с привкусом какао и сгущенного молока.

**Запах:** свойственный какао.