

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304**Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **304**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе птицы (полуфабрикат)         | 105,2                         | 102,5    | 10,52      | 10,25     |
| Масло подсолнечное рафинированное | 7,50                          | 7,50     | 0,75       | 0,75      |
| Морковь свежая столовая           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 21,64                         | 16,24    | 2,16       | 1,62      |
| с 01.09 по 31.12                  | 20,30                         | 16,24    | 2,03       | 1,62      |
| Лук репчатый свежий               | 10,5                          | 8,71     | 1,05       | 0,87      |
| Рис шлифованный                   | 44,24                         | 43,76    | 4,42       | 4,38      |
| Соль пищевая йодированная         | 1,06                          | 1,06     | 0,11       | 0,11      |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 20,00  |
| Жиры, г                       | 18,50  |
| Углеводы, г                   | 33,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 204,00 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При приготовлении плова в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

**Правила оформления, подачи блюд:**

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности, 2012 г., Санкт-Петербург**

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                        | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья мороженая               | 108,80                        | 89,60    | 10,88      | 8,96      |
| Масса припущенной печени               | -                             | 60,80    | -          | 6,08      |
| Лук репчатый                           | 9,6                           | 8,0      | 0,96       | 0,80      |
| Морковь свежая столовая                | 17,6                          | 10,7     | 1,76       | 1,07      |
| Картофель свежий                       | 10,72                         | 8,0      | 1,07       | 0,80      |
| Масло сливочное                        | 4,8                           | 4,8      | 0,48       | 0,48      |
| Яйца куриные пищевые                   | 0,2 шт.                       | 8,0      | 20 шт.     | 0,80      |
| Масло сливочное (для смазывания формы) | 1,6                           | 1,6      | 0,16       | 0,16      |
| Соль пищевая йодированная              | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Выход: 80                              |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Белки, г                 | 17,92  |
| Жиры, г                  | 7,84   |
| Углеводы, г              | 7,2    |
| Энергетическая ценность, | 173,00 |

#### Технология приготовления:

Мороженую печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы, подают на тарелке. Рекомендуемая температура подачи 65 град С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

Цвет: светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.

Вкус и запах: характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                         | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                         | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе Трески мороженое   | 113,6                         | 100,8    | 11,36      | 10,08     |
| Морковь свежая столовая |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08        | 4,27                          | 3,2      | 0,43       | 0,32      |
| с 01.09 по 31.12        | 4                             | 3,2      | 0,4        | 0,32      |
| Лук репчатый свежий     | 4,8                           | 3,2      | 0,48       | 0,32      |
| <b>Выход: 80</b>        |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 14,70  |
| Жиры, г                       | 0,50   |
| Углеводы, г                   | 0,00   |
| Энергетическая ценность, ккал | 125,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 211,00 |

### Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

### Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

### Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, репа, лук репчатый припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Приготовление соуса: Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

### Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок. Оптимальная температура подачи 65 град.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный                   |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                              | 162,92                        | 105,9    | 16,29      | 10,59     |
| с 01.03 по 31.07                              | 176,5                         | 105,9    | 17,65      | 10,59     |
| с 01.08 по 31.08                              | 132,38                        | 105,9    | 13,24      | 10,59     |
| с 01.09 по 31.10                              | 141,2                         | 105,9    | 14,12      | 10,59     |
| с 01.11 по 31.12                              | 151,29                        | 105,9    | 15,13      | 10,59     |
| Морковь свежая столовая                       |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                              | 38,4                          | 28,8     | 3,84       | 2,88      |
| с 01.09 по 31.12                              | 36                            | 28,8     | 3,6        | 2,88      |
| Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности | 19,4                          | 18,2     | 1,94       | 1,82      |
| Масло сливочное несоленое                     | 2,9                           | 2,9      | 0,29       | 0,29      |
| Соль пищевая йодированная                     | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Выход: 150                                    |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,90  |
| Жиры, г                       | 2,50  |
| Углеводы, г                   | 19,60 |
| Энергетическая ценность, ккал | 99,30 |

#### Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков не протертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304**Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **304**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе птицы (полуфабрикат)         | 89,4                          | 87,1     | 8,94       | 8,71      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6,4                           | 6,4      | 0,64       | 0,64      |
| Морковь свежая столовая           |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                  | 18,4                          | 13,8     | 1,84       | 1,38      |
| с 01.09 по 31.12                  | 17,25                         | 13,8     | 1,73       | 1,38      |
| Лук репчатый свежий               | 8,9                           | 7,4      | 0,89       | 0,74      |
| Рис шлифованный                   | 37,6                          | 37,2     | 3,76       | 3,72      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,9                           | 0,9      | 0,09       | 0,09      |
| <b>Выход: 170</b>                 |                               |          |            |           |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 10,10  |
| Жиры, г                       | 7,70   |
| Углеводы, г                   | 6,20   |
| Энергетическая ценность, ккал | 153,70 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30–40 мин в жарочный шкаф.

При приготовлении плова в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

***Правила оформления, подачи блюд:***

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                     | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                        | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                        | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная           | 51,3                          | 51,3     | 5,13       | 5,13      |
| Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27      |
| Сахар белый кристаллический            | 8,8                           | 8,8      | 0,88       | 0,88      |
| Сахар белый кристаллический            | 2,6                           | 2,6      | 0,26       | 0,26      |
| Масло сливочное несоленое              | 11,9                          | 11,9     | 1,19       | 1,19      |
| Яйцо куриное пищевое столовое          | 0,03                          | 0,03     | 3          | 0,003     |
| Соль пищевая йодированная              | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие             | 1,4                           | 1,4      | 0,14       | 0,14      |
| Вода питьевая                          | 22,8                          | 22,8     | 2,28       | 2,28      |
| Масло подсолнечное рафинированное      | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| <b>Выход: 80</b>                       |                               |          |            |           |

#### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 5,8    |
| Жиры, г                       | 9,40   |
| Углеводы, г                   | 38,40  |
| Энергетическая ценность, ккал | 176,00 |

#### *Технология приготовления:*

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

#### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Рис шлифованный             | 29,7                          | 29,7     | 2,97       | 2,97      |
| Вода питьевая               | 68,4                          | 68,4     | 6,84       | 6,84      |
| Молоко 2,5% жирности        | 102                           | 102      | 10,2       | 10,2      |
| Соль пищевая йодированная   | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Сахар белый кристаллический | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Масло сливочное несоленое   | 5,0                           | 5,0      | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 205</b>           |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 5,10  |
| Жиры, г                       | 6,80  |
| Углеводы, г                   | 27,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 232,0 |

**Технология приготовления:**

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

*Правила оформления, подачи блюд:*

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335**Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **335**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный   |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02              | 196,92                        | 128      | 19,69      | 12,8      |
| с 01.03 по 31.07              | 213,33                        | 128      | 21,33      | 12,8      |
| с 01.08 по 31.08              | 160                           | 128      | 16         | 12,8      |
| с 01.09 по 31.10              | 170,67                        | 128      | 17,07      | 12,8      |
| с 01.11 по 31.12              | 182,86                        | 128      | 18,29      | 12,8      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 24                            | 23       | 2,4        | 2,3       |
| Масло сливочное несоленое     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 150</b>             |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,20   |
| Жиры, г                       | 5,00   |
| Углеводы, г                   | 21,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 147,00 |

**Технология приготовления:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                          | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                          | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная             | 19,5                          | 19,5     | 1,95       | 1,95      |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл) | 1,1                           | 1,1      | 0,11       | 0,11      |
| Сахар белый кристаллический              | 2,8                           | 2,8      | 0,28       | 0,28      |
| Масло сливочное несоленое                | 0,7                           | 0,7      | 0,07       | 0,07      |
| Яйцо куриное пищевое                     | 0,1                           | 0,1      | 10         | 0,01      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности            | 5,7                           | 5,7      | 0,57       | 0,57      |
| Творог 5 % жирности                      | 8,9                           | 8,9      | 0,89       | 0,89      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие               | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| Соль пищевая йодированная                | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| Ванилин                                  | 0,03                          | 0,03     | 0,003      | 0,003     |
| Яйцо куриное пищевое                     | 0,01                          | 0,01     | 1          | 0,001     |
| Масло подсолнечное рафинированное        | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 50</b>                         |                               |          |            |           |

#### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 7,30  |
| Жиры, г                       | 2,30  |
| Углеводы, г                   | 29,25 |
| Энергетическая ценность, ккал | 144,0 |

#### *Технология приготовления:*

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. Из теста формуют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

При выпечке булочки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

#### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают на пирожковой тарелке.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный       |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 56,92                         | 37       | 5,69       | 3,7       |
| с 01.03 по 31.07                  | 61,67                         | 37       | 6,17       | 3,7       |
| с 01.08 по 31.08                  | 46,25                         | 37       | 4,63       | 3,7       |
| с 01.09 по 31.10                  | 49,33                         | 37       | 4,93       | 3,7       |
| с 01.11 по 31.12                  | 52,86                         | 37       | 5,29       | 3,7       |
| Лук зелёный свежий                | 9,5                           | 7,5      | 0,95       | 0,75      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 7,5                           | 7,5      | 0,75       | 0,75      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,2                           | 0,2      | 0,02       | 0,02      |
| <b>Выход: 50</b>                  |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,80  |
| Жиры, г                       | 7,65  |
| Углеводы, г                   | 5,95  |
| Энергетическая ценность, ккал | 96,00 |

#### Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                 | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                 | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе Трески мороженое           | 66,6                          | 64,1     | 6,66       | 6,41      |
| Молоко питьевое пастеризованное | 21,0                          | 21,0     | 2,1        | 2,1       |
| Лук репчатый свежий             | 16,7                          | 14       | 1,67       | 1,4       |
| Масло сливочное несоленое       | 4,6                           | 4,6      | 0,46       | 0,46      |
| Соль пищевая йодированная       | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| <b>Выход: 70</b>                |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 8,30   |
| Жиры, г                       | 0,46   |
| Углеводы, г                   | 0,30   |
| Энергетическая ценность, ккал | 144,40 |

#### Технология приготовления:

Филе трески обрабатывают, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные; гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании с молоком и луком;
- запах — отварной рыбы с ароматом молока и лука;
- консистенция — сочная, мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322**Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**Номер рецептуры: **322**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный   |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02              | 160                           | 104      | 16         | 10,4      |
| с 01.03 по 31.07              | 173,33                        | 104      | 17,33      | 10,4      |
| с 01.08 по 31.08              | 130                           | 104      | 13         | 10,4      |
| с 01.09 по 31.10              | 138,67                        | 104      | 13,87      | 10,4      |
| с 01.11 по 31.12              | 148,57                        | 104      | 14,86      | 10,4      |
| Морковь свежая столовая       |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08              | 42,67                         | 32       | 4,27       | 3,2       |
| с 01.09 по 31.12              | 40                            | 32       | 4          | 3,2       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 18                            | 18       | 1,8        | 1,8       |
| Масло сливочное несоленое     | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 150</b>             |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,0    |
| Жиры, г                       | 4,80   |
| Углеводы, г                   | 19,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 134,30 |

**Технология приготовления:**

Очищенную морковь нарезают дольками, припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной

**Правила оформления, подачи блюд:**

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Вкус: картофельного пюре и моркови.

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                      | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное пищевое | 45,71                         | 40       | 4571       | 4         |
| Выход: 40            |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 4,90  |
| Жиры, г                       | 4,50  |
| Углеводы, г                   | 0,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 60,90 |

#### Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

#### Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог 5 % жирности               | 123,1                         | 121,3    | 12,31      | 12,13     |
| Соль пищевая йодированная         | 1,2                           | 1,2      | 0,12       | 0,12      |
| Манная крупа                      | 8,7                           | 8,7      | 0,87       | 0,87      |
| Сахар белый кристаллический       | 8,7                           | 8,7      | 0,87       | 0,87      |
| Яйцо куриное пищевое              | 0,1                           | 0,1      | 10         | 0,01      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| Сухари панировочные               | 5,2                           | 5,2      | 0,52       | 0,52      |
| Сметана 15% жирности              | 5,2                           | 5,2      | 0,52       | 0,52      |
| Выход: 130                        |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 23,01  |
| Жиры, г                       | 11,83  |
| Углеводы, г                   | 20,93  |
| Энергетическая ценность, ккал | 287,30 |

#### Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

При приготовлении запеканки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

#### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезать на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                          | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                          | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная             | 38,5                          | 38,5     | 3,85       | 3,85      |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл) | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие               | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности            | 20                            | 20       | 2          | 2         |
| Соль пищевая йодированная                | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| Масло подсолнечное рафинированное        | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| Выход: 50                                |                               |          |            |           |

#### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 4,30  |
| Жиры, г                       | 0,9   |
| Углеводы, г                   | 25,9  |
| Энергетическая ценность, ккал | 130,0 |

#### *Технология приготовления:*

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

#### *Правила оформления, подачи блюд:*

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежесвепеченной дрожжевой булочки.



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья замороженная    | 54,4                          | 50,7     | 5,44       | 5,07      |
| Рис шлифованный                | 10,2                          | 10,1     | 1,02       | 1,01      |
| Лук репчатый свежий            | 24,2                          | 20,3     | 2,42       | 2,03      |
| Масло сливочное несоленое      | 2,1                           | 2,1      | 0,21       | 0,21      |
| Яйцо куриное пищевое           | 0,11 шт.                      | 4,3      | 20         | 0,43      |
| Яйцо куриное пищевое на смазку | 0,03 шт.                      | 1,1      | 0          | 0,11      |
| Соль пищевая йодированная      | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 80</b>               |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 19,30  |
| Жиры, г                       | 21,00  |
| Углеводы, г                   | 22,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 355,00 |

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **263**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |            |
|-----------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|------------|
|                                         | 1 порц.                       |             | 100 порц.  |            |
|                                         | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг  |
| Филе Трески мороженое, высшая категория | 64,0                          | 60,0        | 6,4        | 6,0        |
| Батон из муки пшеничной обогащенный     | 12,0                          | 12,0        | 1,2        | 1,2        |
| Яйцо куриное пищевое столовое           | 1/5 шт.                       | 8,0         | 20 шт.     | 0,8        |
| Масло сливочное несоленое               | 3,0                           | 3,0         | 0,3        | 0,3        |
| Вода питьевая                           | 12,0                          | 12,0        | 1,2        | 1,2        |
| Соль пищевая                            | 0,3                           | 0,3         | 0,03       | 0,03       |
| <b>Масса отварных фрикаделек</b>        | -                             | <b>80,0</b> | -          | <b>8,0</b> |
| <b>Выход: 80</b>                        |                               |             |            |            |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 8,50   |
| Жиры, г                       | 16,10  |
| Углеводы, г                   | 7,90   |
| Энергетическая ценность, ккал | 161,30 |

***Технология приготовления:***

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде хлебом, добавляют взбитые яйца, солят, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом гастростомку или противень, заливают на 1/3 высоты бульоном или водой, варят на слабом огне 15-20 минут.

Отпускают с соусом молочным.

***Соус молочный (для подачи к блюду)***

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят 7-10 минут при слабом кипении 7-10 минут. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

При приготовлении фрикаделек в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске на тарелку аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают шарики фрикаделек с соусом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму, покрытые соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: фрикаделек- белый или светло-серый, соуса - от белого до кремового.

Вкус: отварной рыбы, в меру соленый.

Запах: отварной рыбы, приятный.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208**Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**Номер рецептуры: **208**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия                | 40,6                          | 40,6     | 4,06       | 4,06      |
| Масло сливочное несоленое         | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| Яйцо куриное пищевое столовое     | 0,5                           | 0,5      | 50         | 0,05      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности     | 24,2                          | 24,2     | 2,42       | 2,42      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,8                           | 1,8      | 0,18       | 0,18      |
| Масло сливочное несоленое         | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Соль пищевая йодированная         | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| <b>Выход: 150</b>                 |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 5,30   |
| Жиры, г                       | 8,40   |
| Углеводы, г                   | 28,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 212,00 |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макароны набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

При приготовлении блюда в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

**Правила оформления, подачи блюд:**

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку, поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189**Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Манная крупа                  | 29,7                          | 29,7     | 2,97       | 2,97      |
| Вода питьевая                 | 64,4                          | 64,4     | 6,44       | 6,44      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 98                            | 98       | 9,8        | 9,8       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Сахар белый кристаллический   | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Масло сливочное несоленое     | 5,0                           | 5,0      | 0,50       | 0,50      |
| <b>Выход: 205</b>             |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 6,00   |
| Жиры, г                       | 8,00   |
| Углеводы, г                   | 27,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 203,00 |

**Технология приготовления:**

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |             |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|-------------|
|                                       | 1 порц.                       |             | 100 порц.  |             |
|                                       | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг   |
| Капуста белокочанная свежая           | 120                           | 96          | 12         | 9,6         |
| Мясо говядины б/к (лопатка)           | 71,1                          | 60          | 7,11       | 6           |
| Рис шлифованный                       | 8,1                           | 8           | 0,81       | 0,8         |
| Лук репчатый свежий                   | 15,7                          | 13,2        | 1,57       | 1,32        |
| Масло сливочное несоленое             | 2                             | 2           | 0,2        | 0,2         |
| Яйцо куриное пищевое столовое         | 6,2                           | 5,4         | 620        | 0,54        |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ № 355</b> |                               | <b>20,4</b> |            | <b>2,04</b> |
| Сметана 15% жирности                  | 5,6                           | 5,6         | 0,56       | 0,56        |
| Мука пшеничная хлебопекарная          | 1,6                           | 1,6         | 0,16       | 0,16        |
| Вода питьевая                         | 16,6                          | 16,6        | 1,66       | 1,66        |
| Томатное пюре                         | 2                             | 2           | 0,2        | 0,2         |
| Соль пищевая йодированная             | 1,2                           | 1,2         | 0,12       | 0,12        |
| <b>Выход: 180</b>                     |                               |             |            |             |

## *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 14,40  |
| Жиры, г                       | 14,40  |
| Углеводы, г                   | 12,84  |
| Энергетическая ценность, ккал | 191,20 |

## *Технология приготовления:*

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу.

Соус сметанный с томатом № 355

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса

## *Правила оформления, подачи блюд:*

Оптимальная температура подачи 75 град.

## *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                  | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                                  | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная хлебопекарная                     | 35,56                         | 35,56    | 3,56       | 3,56      |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)         | 1,48                          | 1,48     | 0,15       | 0,15      |
| Сахар белый кристаллический                      | 3,70                          | 3,70     | 0,37       | 0,37      |
| Масло сливочное несоленое                        | 1,11                          | 1,11     | 0,11       | 0,11      |
| Масло подсолнечное рафинированное (для разделки) | 1,48                          | 1,48     | 0,15       | 0,15      |
| Яйцо куриное пищевое (для смазки)                | 0,03 шт.                      | 1,33     | 3,25 шт.   | 0,13      |
| Соль пищевая йодированная                        | 0,56                          | 0,56     | 0,06       | 0,06      |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                       | 0,14                          | 0,14     | 0,014      | 0,014     |
| Вода питьевая                                    | 15,6                          | 15,6     | 1,56       | 1,56      |
| Масло подсолнечное рафинированное                | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 50</b>                                 |                               |          |            |           |

## Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 3,60   |
| Жиры, г                       | 2,10   |
| Углеводы, г                   | 26,60  |
| Энергетическая ценность, ккал | 103,00 |

## Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопасного и опарного теста.

Безопасное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают с стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученных изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

## Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежее выпеченной дрожжевой булочки.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа пшеничная               | 40                            | 40       | 4          | 4         |
| Вода питьевая                 | 66,7                          | 66,7     | 6,67       | 6,67      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 101,3                         | 101,3    | 10,13      | 10,13     |
| Соль пищевая йодированная     | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Сахар белый кристаллический   | 4                             | 4        | 0,4        | 0,4       |
| Масло сливочное несоленое     | 5,0                           | 5,0      | 0,5        | 0,5       |
| <b>Выход: 205</b>             |                               |          |            |           |

#### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 7,20   |
| Жиры, г                       | 8,30   |
| Углеводы, г                   | 35,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 244,40 |

#### *Технология приготовления:*

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

#### *Правила оформления, подачи блюд:*

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181**Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: **181**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая ядрица    | 60                            | 60       | 6          | 6         |
| Вода питьевая             | 90                            | 90       | 9          | 9         |
| Соль пищевая йодированная | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Масло сливочное несоленое | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| <b>Выход: 130</b>         |                               |          |            |           |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 7,20   |
| Жиры, г                       | 5,90   |
| Углеводы, г                   | 33,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 248,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.





Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мясо говядины б/к (лопатка)       | 106,87                        | 90,2     | 10,69      | 9,02      |
| Масло сливочное несоленое         | 5                             | 5        | 0,5        | 0,5       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| Картофель продовольственный       |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02                  | 229,23                        | 149      | 22,92      | 14,9      |
| с 01.03 по 31.07                  | 248,33                        | 149      | 24,83      | 14,9      |
| с 01.08 по 31.08                  | 186,25                        | 149      | 18,63      | 14,9      |
| с 01.09 по 31.10                  | 198,67                        | 149      | 19,87      | 14,9      |
| с 01.11 по 31.12                  | 212,86                        | 149      | 21,29      | 14,9      |
| Яйцо куриное пищевое столовое     | 0,075 шт.                     | 3,0      | 7,5 шт.    | 0,30      |
| Сухари панировочные               | 4,5                           | 4,5      | 0,45       | 0,45      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход: 200</b>                 |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 8,40   |
| Жиры, г                       | 12,00  |
| Углеводы, г                   | 13,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 269,00 |

#### Технология приготовления:

Мясо промыть, очистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирачную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями, выложить 1/2 картофельного пюре, положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запекать в жарочном шкафу 10-15 минут. При приготовлении запеканки в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

#### Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки. Оптимальная температура подачи 65° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;
- запах — характерный для запеченного картофеля;
- консистенция корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310**Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**Номер рецептуры: **310**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                             | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |             |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|-------------|
|                                                | 1 порц.                       |             | 100 порц.  |             |
|                                                | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг   |
| Филе птицы (полуфабрикат)                      | 50,0                          | 49,0        | 5,00       | 4,90        |
| Яйцо куриное пищевое                           | 3/10 шт.                      | 12,5        | 31 ¼ шт.   | 1,25        |
| <b>Соус молочный густой (для фарширования)</b> | -                             | <b>19,5</b> | -          | <b>1,95</b> |
| Молоко питьевое 2,5% жирности                  | 14,7                          | 14,7        | 1,47       | 1,47        |
| Масло сливочное несоленое                      | 2,50                          | 2,50        | 0,25       | 0,25        |
| Мука пшеничная хлебопекарная                   | 2,50                          | 2,50        | 0,25       | 0,25        |
| Вода питьевая                                  | 2,90                          | 2,90        | 0,29       | 0,29        |
| Соль пищевая йодированная                      | 0,15                          | 0,15        | 0,015      | 0,015       |
| <b>Выход: 70</b>                               |                               |             |            |             |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 10,40  |
| Жиры, г                       | 4,00   |
| Углеводы, г                   | 9,30   |
| Энергетическая ценность, ккал | 135,30 |

***Технология приготовления:***

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура подачи 65° С

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



|                                 |                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование сборника рецептур: | <u>Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.</u> |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

**Технология приготовления:**

**Правила оформления, подачи блюд:**

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запаха — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335**Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**Номер рецептуры: **335**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель продовольственный   |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02              | 170,77                        | 111      | 17,08      | 11,1      |
| с 01.03 по 31.07              | 185                           | 111      | 18,5       | 11,1      |
| с 01.08 по 31.08              | 138,75                        | 111      | 13,88      | 11,1      |
| с 01.09 по 31.10              | 148                           | 111      | 14,8       | 11,1      |
| с 01.11 по 31.12              | 158,57                        | 111      | 15,86      | 11,1      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 20,8                          | 20       | 2,08       | 2         |
| Масло сливочное несоленое     | 4,4                           | 4,4      | 0,44       | 0,44      |
| Соль пищевая йодированная     | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 130</b>             |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,70   |
| Жиры, г                       | 4,60   |
| Углеводы, г                   | 17,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 119,40 |

**Технология приготовления:**

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков не протёртого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**Номер рецептуры: **10**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Москва. Дели принт.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервы          | 73                            | 47,5     | 7,3        | 4,75      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2,5                           | 2,5      | 0,25       | 0,25      |
| Петрушка свежая (зелень)          | 0,5                           | 0,5      | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход: 50</b>                  |                               |          |            |           |

*Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,50  |
| Жиры, г                       | 2,70  |
| Углеводы, г                   | 3,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 40,50 |

*Технология приготовления:*

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

*Правила оформления, подачи блюд:*

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид — горошек сохранил форму, салат заправлен маслом растительным, посыпан рубленной зеленью.

- цвет — свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;
- вкус - умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки;
- запах - консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;
- консистенция- сочная, плотная.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277**Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**Номер рецептуры: **277**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                              | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мясо говядины б/к (лопатка)  | 154,0                         | 113,0    | 15,4       | 11,3      |
| Морковь свежая столовая      | 29,0                          | 23,3     | 2,9        | 2,33      |
| Лук репчатый свежий          | 14,0                          | 11,7     | 1,40       | 1,17      |
| Масло сливочное несоленое    | 4,7                           | 4,7      | 0,47       | 0,47      |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 3,5                           | 3,5      | 0,35       | 0,35      |
| Вода питьевая                | 46,7                          | 46,7     | 4,67       | 4,67      |
| Соль пищевая йодированная    | 0,4                           | 0,4      | 0,04       | 0,04      |
| <b>Выход: 70/70</b>          |                               |          |            |           |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 9,1    |
| Жиры, г                       | 11,30  |
| Углеводы, г                   | 14,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 196,80 |

**Технология приготовления:**

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.



Утверждаю



Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь свежая столовая        |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08               | 38,13                         | 28,6     | 3,81       | 2,86      |
| с 01.09 по 31.12               | 35,75                         | 28,6     | 3,58       | 2,86      |
| Картофель продовольственный    |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 29.02               | 41,38                         | 26,9     | 4,14       | 2,69      |
| с 01.03 по 31.07               | 44,83                         | 26,9     | 4,48       | 2,69      |
| с 01.08 по 31.08               | 33,63                         | 26,9     | 3,36       | 2,69      |
| с 01.09 по 31.10               | 35,87                         | 26,9     | 3,59       | 2,69      |
| с 01.11 по 31.12               | 38,43                         | 26,9     | 3,84       | 2,69      |
| Горошек зеленый консервы       | 19,9                          | 13       | 1,99       | 1,3       |
| Капуста белокочанная свежая    | 36,4                          | 28,6     | 3,64       | 2,86      |
| Соль пищевая йодированная      | 0,3                           | 0,3      | 0,03       | 0,03      |
| Соус молочный ТК № 366 сб.2008 | -                             | 44,0     | -          | 4,4       |
| <b>Выход: 130</b>              |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 1,84  |
| Жиры, г                       | 0,10  |
| Углеводы, г                   | 8,50  |
| Энергетическая ценность, ккал | 75,20 |

#### Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

#### Соус молочный ТК № 366:

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

#### Правила оформления, подачи блюда:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65°C.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189**Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшено шлифованное             | 38,8                          | 38,8     | 3,88       | 3,88      |
| Вода питьевая                 | 64,4                          | 64,4     | 6,44       | 6,44      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности | 98                            | 98       | 9,8        | 9,8       |
| Соль пищевая йодированная     | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| Сахар белый кристаллический   | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Масло сливочное несоленое     | 5,0                           | 5,0      | 0,64       | 0,64      |
| <b>Выход: 205</b>             |                               |          |            |           |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 7,20   |
| Жиры, г                       | 8,30   |
| Углеводы, г                   | 35,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 244,40 |

***Технология приготовления:***

Крупу перебирают, промывают, варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), добавляют горячее молоко, соль, сахар

***Правила оформления, подачи блюд:***

Оптимальная температура блюда 65° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Утверждаю



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                           | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                           | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия        | 50,8                          | 50,8     | 5,08       | 5,08      |
| Соль пищевая йодированная | 1                             | 1        | 0,1        | 0,1       |
| Масло сливочное несоленое | 2                             | 2        | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход: 150</b>         |                               |          |            |           |

### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 4,00   |
| Жиры, г                       | 3,40   |
| Углеводы, г                   | 19,40  |
| Энергетическая ценность, ккал | 121,80 |

### *Технология приготовления:*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

Оптимальная температура подачи 65 град.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                     | 1 порц.                       |           | 100 порц.  |            |
|                                     | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Филе Трески мороженое               | 71,7                          | 69,0      | 7,17       | 6,9        |
| <b>СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353</b> |                               | <b>27</b> |            | <b>2,7</b> |
| Молоко питьевое 2,5% жирности       | 20,5                          | 20,5      | 2,05       | 2,05       |
| Масло сливочное несоленое           | 3,5                           | 3,5       | 0,35       | 0,35       |
| Мука пшеничная хлебопекарная        | 3,5                           | 3,5       | 0,35       | 0,35       |
| Вода питьевая                       | 4,1                           | 4,1       | 0,41       | 0,41       |
| Соль пищевая йодированная           | 0,2                           | 0,2       | 0,02       | 0,02       |
| Яйцо куриное пищевое                | 0,25 шт                       | 10        | 25 шт.     | 1,0        |
| Масло подсолнечное рафинированное   | 3                             | 3         | 0,3        | 0,3        |
| Масло сливочное несоленое           | 5                             | 5         | 0,5        | 0,5        |
| <b>Выход: 80</b>                    |                               |           |            |            |

## *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 6,10  |
| Жиры, г                       | 6,40  |
| Углеводы, г                   | 3,30  |
| Энергетическая ценность, ккал | 125,0 |

## *Технология приготовления:*

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

При приготовлении суфле в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

## *Правила оформления, подачи блюд:*

На тарелку укладывают кусок суфле и поливают прокипяченным сливочным маслом.

## *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.





Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                              | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                              | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог 5 % жирности                          | 95,0                          | 93,3     | 9,50       | 9,33      |
| Соль пищевая йодированная                    | 0,93                          | 0,93     | 0,093      | 0,093     |
| Манная крупа                                 | 6,7                           | 6,7      | 0,67       | 0,67      |
| Сахар белый кристаллический                  | 6,7                           | 6,7      | 0,67       | 0,67      |
| Яйцо куриное пищевое                         | 0,07 шт.                      | 2,7      | 6,75 шт.   | 0,27      |
| Масло подсолнечное рафинированное для смазки | 2,7                           | 2,7      | 0,27       | 0,27      |
| Сухари панировочные                          | 4,0                           | 4,0      | 0,4        | 0,4       |
| Сметана 15% жирности                         | 4,0                           | 4,0      | 0,4        | 0,4       |
| <b>Выход: 140</b>                            |                               |          |            |           |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 24,74  |
| Жиры, г                       | 12,65  |
| Углеводы, г                   | 22,51  |
| Энергетическая ценность, ккал | 308,76 |

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294**Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**Номер рецептуры: **294**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                 | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                 | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья замороженная     | 136,3                         | 126,5    | 13,63      | 12,65     |
| Рис шлифованный                 | 25,8                          | 25,5     | 2,58       | 2,55      |
| Лук репчатый свежий             | 60,3                          | 50,5     | 6,03       | 5,05      |
| Масло сливочное несоленое       | 3                             | 3        | 0,3        | 0,3       |
| Яйцо куриное пищевое            | 0,26 шт.                      | 10,5     | 26,30 шт.  | 1,05      |
| Яйцо куриное пищевое для смазки | 0,06 шт.                      | 2,5      | 6,25 шт.   | 0,25      |
| Соль пищевая йодированная       | 0,8                           | 0,8      | 0,08       | 0,08      |
| <b>Выход: 200</b>               |                               |          |            |           |

***Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 25,90  |
| Жиры, г                       | 8,90   |
| Углеводы, г                   | 22,40  |
| Энергетическая ценность, ккал | 299,90 |

***Технология приготовления:***

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1

***Правила оформления, подачи блюд:***

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся.  
 Консистенция: мягкая, нежная.  
 Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
 Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276**Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**Номер рецептуры: **276**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мясо говядины б/к (лопатка) | 101,4                         | 85,7     | 10,14      | 8,57      |
| Картофель продовольственный | 137,0                         | 102,4    | 13,70      | 10,24     |
| Лук репчатый свежий         | 10,5                          | 8,9      | 1,05       | 0,89      |
| Масло сливочное несоленое   | 2,00                          | 2,00     | 0,20       | 0,20      |
| Соль пищевая йодированная   | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |
| <b>Выход: 150</b>           |                               |          |            |           |

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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 17,50  |
| Жиры, г                       | 16,50  |
| Углеводы, г                   | 16,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 216,30 |

**Технология приготовления:**

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки.  
 Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая.  
 Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйцо куриное пищевое              | 2,86 шт.                      | 114,3    | 11,43 шт.  | 11,43     |
| Молоко питьевое 2,5% жирности     | 42,9                          | 42,9     | 4,29       | 4,29      |
| Соль пищевая йодированная         | 0,1                           | 0,1      | 0,01       | 0,01      |
| Масло подсолнечное рафинированное | 7,1                           | 7,1      | 0,71       | 0,71      |
| <b>Выход: 150</b>                 |                               |          |            |           |

#### *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 15,40  |
| Жиры, г                       | 21,00  |
| Углеводы, г                   | 2,90   |
| Энергетическая ценность, ккал | 149,00 |

#### *Технология приготовления:*

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.

При приготовлении омлета в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

#### *Правила оформления, подачи блюд:*

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

#### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия:

**ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры:

**451**

Наименование сборника рецептов:

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                                    | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |            |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|------------|
|                                                       | 1 порц.                       |             | 100 порц.  |            |
|                                                       | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг  |
| <b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ</b>                                | -                             | <b>58</b>   |            | <b>5,8</b> |
| Мука пшеничная хлебопекарная                          | 36,7                          | 36,7        | 3,67       | 3,67       |
| Сахар белый кристаллический                           | 2,6                           | 2,6         | 0,26       | 0,26       |
| Масло сливочное несоленое                             | 1,1                           | 1,1         | 0,11       | 0,11       |
| Соль пищевая йодированная                             | 0,6                           | 0,6         | 0,06       | 0,06       |
| Дрожжи хлебопекарные сухие                            | 0,4                           | 0,4         | 0,04       | 0,04       |
| Вода питьевая                                         | 17,4                          | 17,4        | 1,74       | 1,74       |
| Мука пшеничная хлебопекарная на подпыл                | 1,74                          | 1,74        | 0,17       | 0,17       |
| <b>ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ ТК №456 сб.2008</b> | -                             | <b>25,0</b> | -          | <b>2,5</b> |
| Капуста белокочанная свежая                           | 37,5                          | 30,0        | 3,75       | 3,00       |
| Масло подсолнечное рафинированное                     | 1,75                          | 1,75        | 0,18       | 0,18       |
| Яйцо куриное пищевое столовое                         | 0,06 шт.                      | 2,5         | 0,025 шт.  | 0,25       |
| Петрушка свежая (зелень)                              | 0,35                          | 0,25        | 0,035      | 0,025      |
| Соль пищевая йодированная                             | 0,5                           | 0,5         | 0,05       | 0,05       |
| <b>Выход: 75</b>                                      |                               |             |            |            |

## **Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 3,45  |
| Жиры, г                       | 9,00  |
| Углеводы, г                   | 36,30 |
| Энергетическая ценность, ккал | 201,0 |

## **Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстаться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и зачищают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилагание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Фарш из свежей капусты Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

## **Правила оформления, подачи блюд:**

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

## **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.





Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014г

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |             |
|------------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|-------------|
|                                          | 1 порц.                       |             | 100 порц.  |             |
|                                          | брутто, г                     | нетто, г    | брутто, кг | нетто, кг   |
| Мука пшеничная хлебопекарная             | 35,0                          | 35,0        | 3,50       | 3,50        |
| Сахар белый кристаллический              | 1,9                           | 1,9         | 0,19       | 0,19        |
| Масло сливочное                          | 1,6                           | 1,6         | 0,16       | 0,16        |
| Яйцо куриное пищевое                     | 0,05 шт.                      | 1,9         | 4,75 шт.   | 0,19        |
| Дрожжи сухие                             | 0,3                           | 0,3         | 0,03       | 0,03        |
| Вода питьевая                            | 14,0                          | 14,0        | 1,40       | 1,40        |
| Соль пищевая                             | 0,5                           | 0,5         | 0,05       | 0,05        |
| <b>Масса теста</b>                       | -                             | <b>54,0</b> | -          | <b>5,4</b>  |
| Творог                                   | 22,2                          | 22,0        | 2,22       | 2,20        |
| Мука пшеничная                           | 1,1                           | 1,1         | 0,11       | 0,11        |
| Масло сливочное                          | 1,1                           | 1,1         | 0,11       | 0,11        |
| Яйца куриные пищевые                     | 0,06 шт.                      | 2,2         | 5,5 шт.    | 0,22        |
| Сахар белый кристаллический              | 2,5                           | 2,5         | 0,25       | 0,25        |
| Ванилин                                  | 0,003                         | 0,003       | 0,0003     | 0,0003      |
| <b>Масса фарша</b>                       | -                             | <b>28,0</b> | -          | <b>2,80</b> |
| Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл) | 1,0                           | 1,0         | 0,1        | 0,1         |
| Яйца куриные пищевые (на смазку)         | 0,04 шт.                      | 1,4         | 3,5 шт.    | 0,14        |
| Масло растительное на смазку             | 0,2                           | 0,2         | 0,02       | 0,02        |
| <b>Выход: 70</b>                         |                               |             |            |             |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,40   |
| Жиры, г                       | 11,3   |
| Углеводы, г                   | 48,00  |
| Энергетическая ценность, ккал | 227,50 |

Запах - свежесдобитого теста, фарша - свежий.  
Вкус - свежесдобитого теста с соответствующим фаршем.  
Консистенция основы - пышная, эластичная, хорошо пропечена.



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья                             | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                                | 1 порц.                       |           | 100 порц.  |            |
|                                                | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, кг | нетто, кг  |
| Филе Трески мороженое                          | 56,5                          | 54,4      | 5,65       | 5,44       |
| Батон из пшеничной муки обогащенный            | 8,5                           | 8,5       | 0,85       | 0,85       |
| Молоко питьевое 2,5% жирности                  | 12,8                          | 12,8      | 1,28       | 1,28       |
| Яйцо куриное пищевое столовое                  | 0,003 шт.                     | 0,1       | 0,25 шт.   | 0,01       |
| Масло сливочное несоленое                      | 3,2                           | 3,2       | 0,32       | 0,32       |
| Соль пищевая йодированная                      | 0,3                           | 0,3       | 0,03       | 0,03       |
| <b>Соус молочный густой (для фарширования)</b> |                               | <b>16</b> |            | <b>1,6</b> |
| Молоко питьевое 2,5% жирности                  | 12,1                          | 12,1      | 1,21       | 1,21       |
| Масло сливочное несоленое                      | 2,1                           | 2,1       | 0,21       | 0,21       |
| Мука пшеничная хлебопекарная                   | 2,1                           | 2,1       | 0,21       | 0,21       |
| Вода питьевая                                  | 2,5                           | 2,5       | 0,25       | 0,25       |
| Соль пищевая йодированная                      | 0,1                           | 0,1       | 0,01       | 0,01       |
| <b>Выход: 80</b>                               |                               |           |            |            |

## *Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 10,10  |
| Жиры, г                       | 5,30   |
| Углеводы, г                   | 20,10  |
| Энергетическая ценность, ккал | 165,00 |

## *Технология приготовления:*

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, заливают молочным соусом и запекают 15-20 минут.

Соус молочный густой (для фарширования)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

При приготовлении пудинга в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

## *Правила оформления, подачи блюд:*

При отпуске кусочек пудинга укладываю на тарелку и гарнирую. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель в молоке, картофельное пюре, пюре из кабачков.

Соусы — молочный с морковью, сметанный.

## *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324**Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ**Номер рецептуры: **324**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                             | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                             | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла свежая столовая      |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08            |                               |          |            |           |
| с 01.09 по 31.12            | 218                           | 163,5    | 21,8       | 16,35     |
| Масло сливочное несоленое   | 204,38                        | 163,5    | 20,44      | 16,35     |
| Сахар белый кристаллический | 6,8                           | 6,8      | 0,68       | 0,68      |
| <b>Выход: 150</b>           | 1,5                           | 1,5      | 0,15       | 0,15      |

**Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 2,40   |
| Жиры, г                       | 5,60   |
| Углеводы, г                   | 15,60  |
| Энергетическая ценность, ккал | 121,80 |

**Технология приготовления:**

Свеклу моют, варят, очищают от кожицы. протирают, добавляют п сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварной свеклы и сливочного масла.



Утверждаю



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **129**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                  | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                  | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь свежая столовая          |                               |          |            |           |
| с 01.01 по 31.08                 |                               |          |            |           |
| с 01.09 по 31.12                 | 73,73                         | 55,3     | 7,37       | 5,53      |
| Репа свежая столовая             | 69,13                         | 55,3     | 6,91       | 5,53      |
| Горошек зеленый консервированный | 30,9                          | 22,8     | 3,09       | 2,28      |
| Капуста белокочанная свежая      | 18,5                          | 12       | 1,85       | 1,2       |
| Сахар белый кристаллический      | 30                            | 24       | 3          | 2,4       |
| СОУС СМЕТАННЫЙ № 371             | 1,3                           | 1,3      | 0,13       | 0,13      |
| Мука пшеничная хлебопекарная     |                               | 48       |            | 4,8       |
| Вода питьевая                    | 3,9                           | 3,9      | 0,39       | 0,39      |
| Сметана 15% жирности             | 37,4                          | 37,4     | 3,74       | 3,74      |
| Соль пищевая йодированная        | 12,8                          | 12,8     | 1,28       | 1,28      |
| Выход: 150                       | 0,6                           | 0,6      | 0,06       | 0,06      |

### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,50  |
| Жиры, г                       | 2,00  |
| Углеводы, г                   | 9,80  |
| Энергетическая ценность, ккал | 67,00 |

### Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Соус сметанный № 371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Пропеживают и доводят до

### Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;



Утверждаю

Заведующий ГБДОУ №6

Е.Е. Кияниченко



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                     | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                     | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе птицы (полуфабрикат)           | 55,3                          | 51,80    | 5,53       | 5,18      |
| Батон из пшеничной муки обогащенный | 12,6                          | 12,6     | 1,26       | 1,26      |
| Молоко питьевое 2,5% жирности       | 18,2                          | 18,2     | 1,82       | 1,82      |
| Масло сливочное несоленое           | 2,8                           | 2,8      | 0,28       | 0,28      |
| Сухари панировочные                 | 7,0                           | 7,0      | 0,7        | 0,7       |
| Масло подсолнечное рафинированное   | 4,2                           | 4,2      | 0,42       | 0,42      |
| Соль пищевая                        | 0,23                          | 0,23     | 0,023      | 0,023     |
| <b>Выход: 70</b>                    |                               |          |            |           |

#### Пищевые вещества и энергетическая ценность на 1 порцию:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 13,1   |
| Жиры, г                       | 2,75   |
| Углеводы, г                   | 10,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 120,20 |

#### Технология приготовления:

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

#### Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.