**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

**Каша овсяная «Геркулес» молочная**

№ рецептуры по сборнику: № 302, сб. шк. 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Набор сырья | Расход продуктов на 1 порцию |
| от 7 до 11 лет | от 11 лет и старше |
| Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, г. | Нетто, г |
| Крупа овсяная «Геркулес» | 40,0 | 40,0 | 55,0 | 55,0 |
| Молоко | 88,0 | 88,0 | 123,0 | 123,0 |
| Вода | 59,0 | 59,0 | 83,0 | 83,0 |
| Сахар-песок | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| **Каша рассыпчатая** |  | **180,0** |  | **250,0** |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 | 7,0 | **7,0** |
| **Выход готового блюда** |  | **180/5** |  | **250/7** |

**Технология приготовления.**

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Каши можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

**Пищевая ценность изделия (блюда)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Энергетическая ценность, кклл. | Масса, г. |
| от 7 до 11 лет | 7,3 | 8,9 | 32,0 | 238 | 180/5 |
| от 11 лет и старше | 10,2 | 12,3 | 44,5 | 330 | 250/7 |

**Расчет химического состава**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Возраст | Минеральные элементы | Витамины |
| Са | Mg | Fe | Bl | В2 | С |
| от 7 до 11 лет | 123,60 | 60,70 | 1,50 | 0,18 | 0,16 | 0,46 |
| от 11 лет и старше | 171,67 | 84,30 | 2,08 | 0,25 | 0,22 | 0,63 |

 **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

**Какао с молоком**

Номер рецептуры: № 382

1. **Область применения:**

 Предназначено для школьных столовых.

1. **Требования к сырью:**

 Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3.Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Какао - порошок | 20 | 20 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Молоко | 500 | 500 | 50,0 | 50,0 |
| Вода | 55-0 | 550 | 55,0 | 55,0 |
|  **Выход** | **100,0** |  |
| **4.Химический состав, витамины** | **и** | Микроэлементы |  |  |  |  |  |
| В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |
| Белки | Жиры | Углеводы | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,86 | 2,88 | 19,21 | 89,71 | 13,03 | 89,51 | 0,46 |
| Витамины |
| А, мг. | В1,мг. | В2,мг. | В5, мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12, мкг. | **с,**мг. | D, мкг. | Е,мг | **н,**мкг. | РР,мг |
| 0,01 | 0,03 | 0,15 | **-** | 0,04 | 5,03 | 0,29 | 0,96 | 0,03 | 0,15 | 2,37 | 0,12 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 109,49

1. **Технологический процесс**:

 Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при

постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

1. **Требования к оформлению, реализации и хранению:**

 Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации чая 2-3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 - 2-3 часа с момента приготовления.

* 1. **Органолептические показатели качества:**

 Внешний вид — консистенция жидкая, без осадка и комочков.

Цвет — Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока,

умеренно сладкий.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного какао с молоком,

вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов

и запахов.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

**Наименование изделия: Яйцо отварное**

**Номер рецептуры:2785**

**Наименование сборника рецептур:**

 Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 |
| Выход  |  | 1 шт. |

 Химический состав данного блюда

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 0 |

 **Технология приготовления**

 Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

 При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид:* кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция:* умеренно плотная. *Цвет:* желтка - желтый, белка - белый.*Вкус:* отварного свежего яйца, приятный  *Запах:* слабовыраженный сероводорода.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):**

 **Хлеб пшеничный с маслом**

**Номер рецептуры: № 2**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется наХлеб пшеничный с маслом, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

1. **Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **С 7-11 лет** | **С 11-18лет**  |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** | **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход | 55 |  |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|              В  граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Витамины, мг | Минеральные вещества мг. |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Энерг. Ценность, ккал  | С,мг. | Са | Mg | P | Fe |
| 4,1 | 4,8 | 0,7 | 62,4 | 0 | 17 | 0 | 1 | 2,1 |

**5.**

**Технологический процесс**

Хлеб нарезать порционно, смазать кусочком маслом сливочным

**Технологическая карта 5**

**Наименование изделия: Тефтели мясные**

**Номер рецептуры:174**

**Наименование сборника рецептур:**

 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 44 | 32 | 62 | 45 |
| Вода  | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 6 | 6 |
| *Масса готового рассыпчатого риса* |  | *13* |  | *18* |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 21 | 18 |
| Яйцо  | 1/20 | 2 | 1/13 шт. | 3 |
| Масло растительное  | 1 | 1 | 2 | 2 |
| *Масса пассерованного лука* |  | *6* |  | *8* |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 |
| *Масса полуфабриката* |  | *59* |  | *83* |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| **Выход** |  | **50** |  | **70** |

 ***Химический состав данного блюда***

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |
| 6,41 | 6,78 | 5,22 | 107,54 | 0,56 |
| 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,5 | 0,79 |

 **Технология приготовления**

 Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают теф­тели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60…+65º С.

 **Требования к качеству**

 *Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без тре­щин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

 *Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

 *Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

 *Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

**Технологическая карта 6**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат капустный с морковью**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, редакцией В.Т.Лапшиной.,2004 г

1. **Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на Салат капустный с морковью, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

1. **Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **С 7 -11 лет** | **С 11-18 лет**  |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** | **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |
| Капуста белокочанная свежая | 98,7 | 78,9 | 148,05 | 118,35 |
| Морковь столовая свежая | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Лук зеленый | 6,3 | 5 | 9,45 | 7,5 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 |
| Соль поваренная | 0,25 | 0,25 | 0,375 | 0,375 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход | 100 |  |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Возрастная категория**  | **В  граммах данного блюда содержится** |
| **Пищевые вещества г.** | **Витамины, мг** | **Минеральные вещества мг.** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энерг. Ценность, ккал**  | **С,****мг.** | **Са** | **Mg** | **P** | **Fe** |
| **С 7-11 лет**  | 1,33 | 6,08 | 8,52 | 94,12 | 17,3 | 43 | 28,32 | 16 | 0,52 |
| **С 11- 18 лет** | 1,99 | 9,12 | 12,78 | 141,18 | 26, 5 | 64,5 | 42,48 | 24 | 0,78 |

**5. Технологический процесс**

Овощи очищенные и лук зеленый замочить в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли на 10 минут, тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока,  добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 7

##

**Борщ с капустой и картофелем (СРБ № 170)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты**  | **Норма продуктов, в г.**  |
| **Брутто**  | **Нетто**  |
| Свекла  | 200  | 160  |
| Капуста свежая или квашеная  | 100 86  | 80 60  |
| Картофель  | 107  | 80  |
| Морковь  | 50  | 40  |
| Петрушка (корень)  | 13  | 10  |
| Лук репчатый  | 48  | 40  |
| Томатное пюре  | 30  | 30  |
| Кулинарный жир  | 20  | 20  |
| Сахар  | 10  | 10  |
| Уксус 3%-ный  | 16  | 16  |
| Бульон или вода  | 800  | 800  |
| **Выход:**  | **-**  | **1000**  |

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин., кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г. муки на 1000 г. борща).

## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема:** Борщ с капустой и картофелем.

**Инвентарь и посуда:** кастрюля ёмкостью 2л., 0,5л., 0,3л., нож поварской, доска разделочная ОС, сковорода чугунная, веселка, ложки, тарелка столовая глубокая и столовая плоская.

**Рецептура:**

 свекла – 200 г., капуста свежая или квашеная – 100 г., картофель – 86 г., морковь – 107 г., петрушка – 50 г., лук репчатый – 13 г., томатное пюре – 48 г., кулинарный жир – 30 г., сахар – 20 г., уксус 3% - 10 г., бульон или вода – 800 г.

**Технология приготовления:**

вкипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения. Затем кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин., добавляя пассерованые овощи, тушеную свеклу и доводят борщ до готовности. За 10-15 мин. до конца варки добавляют соль, сахар, специи. При подаче кладут сметану и зелень.

**Последовательность выполнения работы:**

1. Капусту нашинковать, картофель нарезать брусочками и положить в тарелку с холодной водой, чтобы не потемнел. Морковь, петрушку, коренья и лук нарезают соломкой. В последнюю очередь нарезают соломкой свеклу.
2. В сотейник положить свеклу, добавить жир, бульон или воду, сахар, уксус, томатное пюре и закрыть крышкой, тушить на сильном огне. Когда жидкость закипит, огонь убавить и продолжить тушение.
3. Поставить на огонь кастрюлю с бульоном или водой.
4. На горячую сковороду положить жир, растопить и пассировать корень петрушки, потом добавить морковь и лук. Пассировать 10-15 мин. вместе с томатным пюре и прогреть вместе 5 мин.
5. В кипящий бульон положить капусту, довести до кипения, ввести картофель и проварить 10 мин. Добавить пассированные овощи и варить 15 мин. За 5 мин. до конца варки добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.
6. Готовый борщ поставить на край плиты и дать настоятся.
7. Пока борщ настаивается, прокипятить в сотейнике порционное мясо, положить в тарелку, залить борщом. Добавить сметану.
8. Отпустить 500 г. при t=75°С.

**Требования к качеству:**

***Вкус*** борща кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

***Цвет***: малиново-красный. ***Консистенция:*** мягкая, овощи не переваренные.

**Схема приготовления борща с капустой и картофелем**



**Технологическая карта 8**

**Наименование изделия: Каша вязкая рисовая с маслом**

**Номер рецептуры: № 168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Рис** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Минер, вещества, мг** | **Витамины, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,32** | **3,96** | **24,08** | **14,2** | **4,5** | **0,34** | **0,02** | **0,02** | **-** |
| **3,09** | **4,07** | **32,09** | **177,0** | **5,7** | **0,45** | **0,03** | **0,02** | **-** |

**Технология приготовления:**

 Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

            ***Консистенция:*** однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

            ***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

            ***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

            ***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта 9**

**Суп картофельный с макаронными изделиями (III категория)**

Пищевая ценность на 100 гр.

Калорийность: 19,20 ккал Белки: 1,59 г

Жиры: 0,86 г

Углеводы: 1,36 г

**Условия хранения:**

**Срок хранения 1 д.**

**Требования к качеству :**

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезаны в соответствии с видом используемых макаронных изделий. Вкус и запах - вареных и пассерованных овощей, специй. Цвет - бульон бесцветный, блестки жира желтые. Консистенция - овощи и макаронные изделия мягкие, но не разваренные.

**Метод обработки:**

Варка без слива

Затраты на 1 000 г готового изделия брутто нетто ед. изм.

1 Картофель очищенный нарезанный кубиками 300 300 г

 2 Макароны 40 40 г

3 Морковь очищенная нарезанная соломкой 40 40 г

4 Лук репчатый шинкованный 40 40 г

5 Маргарин молочный столовый 10 10 г

6 Вода 750 750 г ИТОГО 1 180 1 180 г

**Технология приготовления:**

 Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, коренья — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль, специи.Домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 мин до его готовности.Суп готовят с курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами. Суп можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа).

 **Технологическая карта 10**

 **Курица отварная**

Пищевая ценность на 100 гр.

Калорийность: 287,58 ккал

Белки: 7,12 г

Жиры: 7,12 г

Углеводы: 11,62 г

**Условия хранения :**

Срок хранения 4 д.

**Требования к качеству**:

 Внешний вид - на тарелке лежит отварное мясо или птица, рядом аккуратно расположен гарнир, блюдо оформлено веточкой зелени. Вкус и запах - приятные; аромат отварного мяса, кореньев и репчатого лука. Цвет — серый. Консистенция - мягкая, плотная, сочная.

**Метод обработки**: Варка со сливом

**Метод обработки :**

Затраты на 80 г готового изделия брутто нетто ед. изм.

1 Курица (тушка) очищенная 72 72 г

2 Лук репчатый мелко нарезанный 2 2 г

3 Петрушка (корень) нарезанная 1 1 г

4 Соус сметанный Сборка, смешивание 30 30 г

ИТОГО 105 105 г

**Технология приготовления**

Подготовленные тушки птицы или кролика кладут в горячую воду 2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные коренья, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (филе и окорочек).

 Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.При отпуске отварную птицу или кролика гарнируют и поливают соусом или маслом.Гарнир - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.Соусы - сметанный, сметанный с томатом.

**Технологическая карта 11**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):  МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ**

**Номер рецептуры: № 309**

**1.      Область применения**

Образовательное учреждение

1. **Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3.Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция | 100 порций |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 |
| Выход | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |              В 100 граммах данного блюда содержится |   |
|  |  |  |
|   | Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |   |
|   | Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |   |
|   | 8,77 | 9,35 | 57,93 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |   |
| Витамины |   |   |
| А,мг.  | В1,мг. | В2,мг. | В5,мг. | В 6,мг. | В9,мкг. | В12,мкг.  | С,мг. | D,мкг.  | Е,мг  | Н,мкг.  | РР,мг |   |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

**5. Технологический процесс**

 Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с  1/3 -1/2 частью растопленного сливочного  масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

1. **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

* 1. **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

 **Технологическая карта 12**

**Соус красный (основной)**

 **Рецепт № 364**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Продукты** | **Масса, г** |
| **Брутто** | **Нетто** |
|  | **Бульон коричневый (рецепт №362)** | **¾** | **1000** |
|  | **Жир животный топленый пищевой** | **20** | **20** |
|  | **Мука пшеничная** | **50** | **50** |
|  | **Томатное пюре** | **100** | **100** |
|  | **Морковь** | **100** | **80** |
|  | **Лук репчатый** | **24** | **20** |
|  | **Сахар** | **15** | **15** |
|  | **Выход** | **¾** | **1000** |
|  |  |  |  |

**Технология приготовления**

Нарезанные лук и морковь пассеруют с жиром , добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 , периодически помешивая в наплитной посуде или противне в жарочном шкафу(слоем не более 4 см) до приобретения светло-коричневого цвета.

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

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании соуса как самостоятельного блюда его заправляют маргарином столовым (30г).