

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 500

Наименование кулинарного изделия (блюда): биточки из птицы под соусом 90 шт

Номер рецептуры: № Л 500

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Лалшиной

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш куриный п/ф 1 кг	43	43	430	430
хлеб пшеничный	14	14	140	140
молоко 2,5%	13	13	130	130
масло сливочное	2	2	20	20
вода кипяченая	14	14	140	140
масло сливочное	2	2	20	20
мука	1	1	10	10
лук п/ф 1000	7,2	7,2	72	72
Выход:		90		900
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	9,05
Жиры, г.	10,2
Углеводы, г.	10,89
Эн. Ценность Ккал.	170,78
V1	4,05
C	1,00
A	2,00
E	0,54
Ca	3,71
P	4,45
Mg	2,17
V2	
Zn	
L	
Fe	3,48

Фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин. Соус: В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка красноватый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Соус заправляют сливочным маслом.

Утверждаю  
Технолог



Формула вкуса  
01.05.2020 16:51:29

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 500

Наименование кулинарного изделия (блюда): биточки из птицы под соусом 100 шк

Номер рецептуры: № Л 500

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш куриный п/ф 1 кг	46	46	460	460
хлеб пшеничный	19	19	190	190
испоко 2,5%	14	14	140	140
масло сливочное	2	2	20	20
вода кипяченая	20	20	200	200
масло сливочное	2,5	2,5	25	25
мука	1,25	1,25	12,5	12,5
лук п/ф 1000	8,6	8,6	86	86
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	10,05
Жиры, г.	11,34
Углеводы, г.	11,88
Эн. Ценность Ккал.	189,74
B1	5,45
C	1,18
A	2,26
E	0,88
Ca	4,54
P	5,52
Mg	2,77
B2	
Zn	
L	
Fe	4,82

Фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин.

Соус: В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Соус заправляют сливочным маслом.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): голубцы ленивые 90 шк

Номер рецептуры: № 160

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутальяна

Наименование сырья	Расход сырья в п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
фарш говяжий п/ф 1кг	35	35	350	350
крупа рисовая	7	7	70	70
лук п/ф 1000	11	11	110	110
масло сливочное	3	3	30	30
капуста	76	60,8	760	608
Выход:		90		900
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	7,5
Жиры, г.	7,88
Углеводы, г.	5,83
Эн. Ценность Ккал.	121,4
B1	2,81
C	31,70
A	1,56
E	1,00
Ca	2,83
P	3,90
Mg	3,08
B2	
Zn	
L	
Fe	2,37

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 градусов. Отпускают со сливочным маслом или соусом.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): голубцы ленивые 100 шт

Номер рецептуры: № 160

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш говяжий п/ф 1кг	40	40	400	400
крупа рисовая	5,8	5,8	58	58
лук п/ф 1000	11,8	11,8	118	118
масло сливочное	3,7	3,7	37	37
капуста	88	70,4	880	704
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	8,33
Жиры, г.	5,5
Углеводы, г.	8,26
Эн. Ценность Ккал.	134,89
B1	2,68
C	37,06
A	1,82
E	1,04
Ca	3,04
P	4,02
Mg	3,22
B2	
Zn	
L	
Fe	2,59

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Масло пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 градусов. Отпускают со сливочным маслом или соусом.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с рисом 210

Номер рецептуры: № 189

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании Карточки блюд лечебного и рационального питания М.А.Самсонов. 1 т.:Е.1995г.

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 210 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яйцо	0,25	10	2,5	100
творог	92,5	92,5	925	925
крупа рисовая	28,1	28,1	281	281
сахар	5	5	50	50
масло сливочное	4	4	40	40
сметана 15%	10	10	100	100
вода кипяченая	75	75	750	750
ванилин	0,01	0,01	0,1	0,1
Выход:		210		2 100
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	10,56
Жиры, г.	10,23
Углеводы, г.	18,30
Эн. Ценность Ккал.	174,6
B1	10,01
C	0,56
A	16,00
E	4,01
Ca	14,76
P	33,79
Mg	9,32
B2	
Zn	
L	
Fe	5,89

В готовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом, охлажденную до 60-70 оС, добавляют протертый творог, взбитый с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный лист, поверхность запеканки смазывают сметанной и запекают 10 мин.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 284

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка картофельная с мясом 175 шк зим

Номер рецептуры: № 284

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 175 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
фарш говяжий п/ф 1кг	80	80	800	800
картофель пф 1000	115	115	1 150	1 150
лук пф 1000	10	10	100	100
сухари панировочные	4	4	40	40
масло растительное	3	3	30	30
соль йодированная	3	3	30	30
масло сливочное	3	3	30	30
Выход:		175		1 750
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	16,3
Жиры, г.	16,17
Углеводы, г.	15,33
Эн. Ценность Ккал.	290,05
B1	10,10
C	24,28
A	1,82
E	1,08
Ca	1,74
P	8,77
Mg	8,87
B2	
Zn	
L	
Fe	8,24

В обжаренный фарш добавляют пассерованный лук. Отварной картофель протирают, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают  
\*\*\*После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 284

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка картофельная с мясом 200 шк зим

Номер рецептуры: № 284

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и плф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш говяжий плф 1кг	97,5	97,5	975	975
картофель плф 1000	130	130	1 300	1 300
лук плф 1000	11,5	11,5	115	115
сухари панировочные	5	5	50	50
масло растительное	3,5	3,5	35	35
соль йодированная	3,5	3,5	35	35
масло сливочное	3,5	3,5	35	35
Выход:		200		2 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	18,63
Жиры, г.	20,77
Углеводы, г.	17,52
Эн. Ценность Ккал.	331,49
B1	1,65
C	
A	1,75
E	0,25
Ca	0,53
P	0,66
Mg	0,28
B2	
Zn	
L	
Fe	0,71

В обжаренный фарш добавляют пассерованный лук. Отварной картофель протирают, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают.  
\*\*\*После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): зразы рыбные 90 шт

Номер рецептуры: № 237

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш рыбный п/ф 1кг	50	50	500	500
хлеб пшеничный	13,5	13,5	135	135
вода кипяченая	15	15	150	150
сахари панировочные	6	6	60	60
масло растительное	4	4	40	40
лук п/ф 1000 из переработки	16	16	160	160
масло растительное	3	3	30	30
крупа рисовая	3	3	30	30
Яйца куриные	0,2	7,5	2	75
Выход:		90		900
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	9,42
Жиры, г.	14,94
Углеводы, г.	13,99
Эн. Ценность Ккал.	228
B1	6,73
C	0,25
A	
E	0,32
Ca	3,79
P	14,53
Mg	7,23
B2	
Zn	
L	
Fe	5,27

Рыбный фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выжимают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш края лепешек соединяют, панируют в сухарях придавая им овальную форму, и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу 4-5 минут.

Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, не отваривают, соединяют со слегка пассерованным луком, рубленными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают.



Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): зразы рыбные 100 шт ф

Номер рецептуры: № 237

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутальнича

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
фарш рыбный п/ф 1кг	55	55	550	550
хлеб пшеничный	18	18	180	180
вода кипяченая	16,5	16,5	165	165
сахари панировочные	7	7	70	70
масло растительное	4,5	4,5	45	45
лук п/ф 1000 из переработки	17,8	17,8	178	178
масло растительное	3,2	3,2	32	32
крупа рисовая	3,3	3,3	33	33
Яйцо куриное	0,25	8	2,5	80
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	10,46
Жиры, г.	16,6
Углеводы, г.	15,5
Эн. Ценность Ккал.	253,3
B1	7,84
C	0,27
A	
E	0,36
Ca	4,24
P	16,07
Mg	8,00
B2	
Zn	
L	
Fe	5,90

Рыбный фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш края лепешек соединяют, панируют в сухарях придавая им овальную форму, и обжаривают. Доводит до готовности в жарочном шкафу 4-5 минут.

Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, не отваривают, соединяют со слегка пассерованным луком, рубленными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая молочная 250

Номер рецептуры: № 97

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании Сборника рецептур и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях В.А.Тутельян, М.П. Могильный 2012

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа гречневая	32	32	320	320
молоко 2,5%	170	170	1 700	1 700
сахар	3	3	30	30
вода кипяченая	57	57	570	570
масло сливочное	5	5	50	50
<b>Выход:</b>		200		2 000
<b>Химический состав на 1 порцию</b>				
Белки, г.	4,03			
Жиры, г.	5,13			
Углеводы, г.	10,3			
Эн. Ценность Ккал.	161,5			
B1	9,32			
C	2,38			
A	2,56			
E	2,03			
Ca	21,17			
P	30,73			
Mg	21,96			
B2				
Zn				
L				
Fe	12,97			

Перед варкой крупу перебирают, удаляя посторонние примеси, затем промывают в теплой воде. Воду сливают. В посуду наливают воду, молоко, доводят до кипения. Добавляют сахар, соль, всыпают промытую крупу. Доводят до кипения, оставляют на край плиты. Варят при слабом кипении в течение 30 минут под закрытой крышкой, при периодическом помешивании. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими. Готовую кашу порционируют.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рисовая с морковью 150 шк

Номер рецептуры: № 178

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа рисовая	26	26	260	260
вода кипяченая	100	100	1 000	1 000
морковь п/ф 1000	30,4	30,4	304	304
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		150		1 500
Химический состав на 1 порцию				
Белки, г.		2,9		
Жиры, г.		5,4		
Углеводы, г.		37,2		
Эн. Ценность Ккал.		209		
B1		6,02		
C		1,70		
A		2,50		
E		1,71		
Ca		1,15		
P		7,23		
Mg		6,27		
B2				
Zn				
L				
Fe		2,70		

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают. Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу высыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют припущенную морковь, варят помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рисовая с морковью 180 шт

Номер рецептуры: № 178

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 180 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа рисовая	32	32	320	320
вода кипяченая	120	120	1 200	1 200
морковь пф 1000	36,5	36,5	365	365
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		180		1 800
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	3,48
Жиры, г.	6,48
Углеводы, г.	44,84
Эн. Ценность Ккал.	250,8
B1	7,40
C	2,04
A	2,50
E	2,03
Ca	1,36
P	8,79
Mg	7,63
B2	
Zn	
L	
Fe	3,27

Очищенную сырую морковь мелко режут или натирают на терке, припускают. Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют припущенную морковь, варят помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 372

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из свежих плодов 200

Номер рецептуры: № 372

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яблоки св	45,4	40,002	454	400,02
сахар	15	15	150	150
вода кипяченая	182	182	1 820	1 820
<b>Выход:</b>		200		2 000
<b>Химический состав на 1 порцию</b>				

Белки, г.	1
Жиры, г.	0
Углеводы, г.	21,2
Эн. Ценность Ккал.	88
B1	0,72
C	3,96
A	0,22
E	0,47
Ca	0,82
P	0,50
Mg	0,83
B2	
Zn	
L	
Fe	4,55

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду. Приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные 90 шк.

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептов: Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш рыбный п/ф 1кг	87,5	87,5	875	875
хлеб пшеничный	17	17	170	170
молоко 2,5%	5	5	50	50
сахари панировочные	10	10	100	100
масло растительное	4	4	40	40
вода кипяченая	10	10	100	100
Выход:		90		900
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	7,79
Жиры, г.	6,23
Углеводы, г.	10,81
Эн. Ценность Ккал.	130,48
B1	8,87
C	0,39
A	
E	0,22
Ca	5,70
P	19,43
Mg	8,44
B2	
Zn	
L	
Fe	7,12

Рыбный фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выжимают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске рубленные изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные 100 шк

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш рыбный п/ф 1кг	75	75	750	750
хлеб пшеничный	17,8	17,8	178	178
молоко 2,5%	7	7	70	70
сухари панировочные	10	10	100	100
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	10	10	100	100
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				
Белки, г.		8,65		
Жиры, г.		8,93		
Углеводы, г.		12,01		
Эн. Ценность Ккал.		144,58		
В1		9,04		
С		0,44		
А				
Е		0,23		
Са		6,17		
Р		21,17		
Mg		10,24		
В2				
Zn				
L				
Fe		7,47		

Фарш рыбный соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и вымешивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске рыбные изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 454

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты по хлыновски 90 шк

Номер рецептуры: № 454

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редю В.Т. Делшиной, М., 2004

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш говяжий п/ф 1кг	50	50	500	500
картофель п/ф 1000	25	25	250	250
лук п/ф 1000	10	10	100	100
яйцо	0,125	6	1,25	60
сухари панировочные	12,5	12,5	125	125
масло растительное	4	4	40	40
соль йодированная	2	2	20	20
<b>Выход:</b>		90		900

Химический состав на 1 порцию

Белки, г.	12,78
Жиры, г.	10,28
Углеводн. г.	11,7
Эн. Ценность Ккал.	191,7
B1	10,41
C	6,83
A	1,51
E	0,54
Ca	3,78
P	6,29
Mg	3,23
B2	
Zn	
L	
Fe	6,91

Сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют мясной фарш, яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу.

\*\*После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.



Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 454

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты по хлыновски 100 шт

Номер рецептуры: № 454

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

Т

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш говяжий п/ф 1кг	55	55	550	550
картофель п/ф 1000	30,8	30,8	308	308
лук п/ф 1000	10	10	100	100
яйцо	0,125	5	1,25	50
сахари панировочные	12,5	12,5	125	125
масло растительное	5	5	50	50
соль йодированная	2	2	20	20
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	14,2
Жиры, г.	11,4
Углеводы, г.	13
Эн. Ценность Ккал.	213
B1	10,81
C	8,93
A	1,53
E	0,58
Ca	3,84
P	6,66
Mg	3,52
B2	
Zn	
L	
Fe	6,18

Сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют мясной фарш, яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу.

\*\*После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 214

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапшевник запеченый 110

Номер рецептуры: № 214

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: Делфи принт, 2010.-628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 110 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макаронные изделия	32	32	320	320
яйцо	0,1	4	1	40
соль	0,1	0,1	1	1
масло сливочное	3,5	3,5	35	35
<b>Выход:</b>		110		1 100

Химический состав на 1 порцию	
Белки, г.	10,56
Жиры, г.	7,11
Углеводы, г.	18,3
Эн. Ценность Ккал.	124,1
В1	3,73
С	
А	2,91
Е	3,59
Са	0,91
Р	4,61
Мg	1,53
В2	
Zn	
L	
Fe	3,45

В готовую отварную лапшу, заправляем яичной смесью. Подготовленную массу раскладывают на смазанный лист. Поверхность лапшевника смазывают растопленным сливочным маслом и запекают 15 мин.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронник молочный 250**

Номер рецептуры: № 4

Наименование сборника рецептур: **Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна**

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 250 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
молоко 2,5%	156,25	156,25	1 562,5	1 562,5
вода кипяченая	75	75	750	750
макаронные изделия	20	20	200	200
масло сливочное	3,75	3,75	37,5	37,5
<b>Выход:</b>		250		2 500
<b>Химический состав на 1 порцию</b>				

Белки, г.	4,01
Жиры, г.	5,51
Углеводы, г.	19,6
Эн. Ценность Ккал.	141,3
B1	2,23
C	2,12
A	1,88
E	2,25
Ca	18,66
P	19,01
Mg	6,11
B2	
Zn	
L	
Fe	2,73

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сливочным маслом.

Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 150

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с крулой и томатом 200 шк ф зим-1

Номер рецептуры: № Л 150

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Т. В. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
картофель пф 1000	20	20	200	200
крупа рисовая	15	15	150	150
лук пф 1000	20	20	200	200
томатная паста	9	9	90	90
масло растительное	5	5	50	50
вода кипяченая	150	150	1 500	1 500
Выход:		200		2 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	1,1
Жиры, г.	4,79
Углеводы, г.	4,88
Эн. Ценность Ккал.	67,03
B1	0,01
C	1,47
A	0
E	0,3
Ca	21,3
P	12,27
Mg	5,17
B2	
Zn	
L	
Fe	0,27

В кипящий бульон или воду закладывают картофель нарезанный кубиками, подготовленную крупу за 5 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи и томатное пюре и варят до готовности.

\*\*\* После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

КОПИЯ  
ВЕРНА



Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № Л 150

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с крупой и томатом 250 шк ф зим-1

Номер рецептуры: № Л 150

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Т. В. Лалшиной

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
картофель пф 1000	25	25	250	250
крупя рисовая	18,7	18,7	187	187
лук пф 1000	25	25	250	250
томатная паста	11,2	11,2	112	112
масло растительное	6,25	6,25	62,5	62,5
вода кипяченая	187,5	187,5	1 875	1 875
Выход:		200		2 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	1,38
Жиры, г.	5,99
Углеводы, г.	5,1
Эн. Ценность Ккал.	83,79
B1	0,01
C	1,84
A	0
E	0,38
Ca	26,63
P	15,34
Mg	6,48
B2	
Zn	
L	
Fe	0,34

В кипящий бульон или воду закладывают картофель нарезанный кубиками, подготовленную крупу за 5 мин до готовности добавляют пассерованные овощи и томатную пасту и варят до готовности.

\*\*\* После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

КОПИЯ  
ВЕРНА



Утверждает  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **тефтели рыбные тушеные в соусе 100 шт**

Номер рецептуры: № **239**

Наименование сборника рецептур: **Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна**

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
фарш рыбный п/ф 1кг	68	68	680	680
хлеб пшеничный	10	10	100	100
молоко 2,5%	20	20	200	200
лук п/ф 1000	6	6	60	60
мука	2,25	2,25	22,5	22,5
масло растительное	5	5	50	50
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	7,93
Жиры, г.	6,58
Углеводы, г.	9,41
Эн. Ценность Ккал.	128,58
В1	2,90
С	1,29
А	
Е	0,21
Са	6,14
Р	21,18
Мg	9,83
В2	
Zn	
L	
Fe	5,39

Рыбный фарш соединяют с измельченным луком и размоченным в молоке или воде и пропущенным через мясорубку хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Масса готовых тефтелей 80гр, масса соуса 20гр.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): фрикадельки из кур 90 шк

Номер рецептуры: № 297

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Т. В. Лалшиной

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш куриный п/ф 1 кг	65	65	650	650
хлеб пшеничный	15,7	15,7	157	157
вода кипяченая	18	18	180	180
масло сливочное	4	4	40	40
Выход:		90		900
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	12,34
Жиры, г.	18,43
Углеводы, г.	7,29
Эн. Ценность Ккал.	244,8
B1	3,78
C	0,03
A	2,00
E	0,45
Ca	1,89
P	2,36
Mg	1,39
B2	
Zn	
L	
Fe	2,81

Фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Массу разделяют на шарики (по 2-3 шт на порцию) и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

Утверждаю  
Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

Наименование кулинарного изделия (блюда): **фрикадельки из кур 100 шк**

Номер рецептуры: № 297

Наименование сборника рецептур: **Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Т. В. Лалшиной**

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Фарш куриный п/ф 1 кг	71,3	71,3	713	713
хлеб пшеничный	17,5	17,5	175	175
вода кипяченая	20	20	200	200
масло сливочное	5	5	50	50
Выход:		100		1 000
Химический состав на 1 порцию				

Белки, г.	13,71
Жиры, г.	20,47
Углеводы, г.	8,1
Эн. Ценность Ккал.	272,0
B1	4,19
C	0,03
A	2,50
E	0,54
Ca	2,12
P	2,65
Mg	1,55
B2	
Zn	
L	
Fe	3,14

Фарш соединяют с замоченным в воде и пропущенным через мясорубку хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Массу разделяют на шарики (по 2-3 штна порцию) и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.



Утверждаю  
Технолог



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

Наименование кулинарного изделия (блюда): хлеб пшеничный 20 шк ф зим

Номер рецептуры: № \_\_\_\_\_ пром

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		10 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	20	20	200	200
Выход:		20		200
Химический состав на 1 порцию				

Белок, г.	1,35
Жиры, г.	0,17
Углеводы, г.	10,03
Эн. Ценность Ккал.	47,05
B1	0,02
C	0,0
A	0,0
E	0,26
Ca	4,6
P	17,40
Mg	5,8
B2	
Zn	
L	
Fe	0,22



КОПИЯ  
ВЕРНА