УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Картофельное пюре

**Номер рецептуры:** 128

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 250 | 220 | 25,0 | 22,0 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Выход: |  | 272 |  | 27,2 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 3,4 | 18,3 | 21,1 | 262,7 |

 **Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

 Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:**

 Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.



УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** бутерброд с маслом и сыром.

**Номер рецептуры:** 4

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сыр | 21 | 20 | 2.1 | 2.0 |
| Хлеб | 50 | 50 | 5.0 | 5.0 |
| Масло | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход: |  | 80 |  | 7,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 11,3 | 10,5 | 13,8 | 194,9 |

 **Технология приготовления:** Хлеб белый обрезают от горбушки, нарезают ломтиками, намазывают тонким слоем сливочного масла. Сверху выкладывают тонкий ломтик твердого сыра.

 **Требования к качеству:**  внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные **маслом**, сверху **сыр**, прямоугольной или треугольной формы Консистенция: мягкая Цвет: **сыра** и хлеба Вкус: **сыра** и хлеба Запах : свойственный продуктам, входящим в блюдо.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_ \_\_**

**Наименование блюда:** Котлета мясная

**Номер рецептуры:** 268

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо говядина  | 110 | 80 | 11,0 | 8,0 |
| Масло подсолн. | 17,5 | 17,5 | 1,7 | 1,7 |
| Лук репчатый | 29 | 23 | 2,9 | 2,3 |
| Яйцо | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: |  | 127,5 |  | 24,7 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 15,9 | 22,5 | 5,2 | 286,9 |

 **Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:**

 Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** макаронные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 202

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 50 | 150 | 5,0 | 15,0 |
| Вода | 300 | 300 | 30.0 | 30.0 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход: |  | 164 |  | 16,4 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 6,3 | 10,7 | 40,9 | 285,1 |

 **Технология приготовления:** макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:** вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** гречка отварная

**Номер рецептуры:** 304

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Вода | 102 | 102 | 10.2 | 10.2 |
| Крупа гречневая | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход: |  | 64 |  | 6,4 |

**Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 5,7 | 11,4 | 40,1 | 285,4 |

 **Технология приготовления:** подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

 Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:** зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_**

**Наименование блюда:**  Чай с лимоном

**Номер рецептуры: 377**

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто ,г | Нетто ,г |
| Чай черный байховый | 0,6 | 0,6 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Лимон | 6,5 | 5,7 |
| Вода | 185 | 185 |
| Выход: | 200 | 200 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 0,133 | 0,005 | 12,190 | 46,29 |

 **Технология приготовления:** В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут.процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам. Предварительно промыть теплой водой, ошпарить кипятком



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:**  чай с сахаром

**Номер рецептуры: 376**

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто ,г | Нетто ,г |
| Чай черный байховый | 0,6 | 0,6 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Вода | 185 | 185 |
| Выход: | 200 | 200 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 0,133 | 0,005 | 12,190 | 46,29 |

 **Технология приготовления:** В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут.процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта № \_\_\_\_**

**Наименование блюда:**  компот из сухофруктов

**Номер рецептуры: 349**

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто ,г | Нетто ,г |
| вода | 173 | 173 |
| сухофрукты | 15 | 15 |
| Сахара - песок | 20 | 20 |
| Выход: | 208 | 208 |

**Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 0,608 | 0,038 | 19,63 | 76,39 |

 **Технология приготовления:** сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промываю в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

 **Требования к качеству**:

 **Внешний вид:** плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

 **Консистенция**: жидкая, плодов мягкая.

**Цве**т: от темно-желтого до светло-коричневого.

**Вкус:** кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_**

**Наименование блюда:**  борщ со сметаной

**Номер рецептуры:** 81

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 30 | 27 | 3,0 | 2,7 |
| Масло подсолн. | 17,5 | 17,5 | 1,7 | 1,7 |
| Морковь | 28 | 22 | 2,8 | 22,0 |
| Лук репчатый | 29 | 23 | 29,0 | 23,0  |
| Картофель  | 80 | 70 | 8,0 | 7,0 |
| Соль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| сметана | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Томат  | 12 | 12 | 12,0 | 12,0 |
| Выход: |  | 184,5 |  | 79,4 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 10 | 9,7 | 13,7 | 182,1 |

**Технология приготовления:** Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют бульон, масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и специи и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, соль. И вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.

**Требования к качеству:** капуста шинкованная, морковь нарезана соломкой, картофель брусочками. Консистенция густая. Вкус кисловатый, приятный, без горечи, запах характерный для солянки.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Котлета мясная

**Номер рецептуры:** 268

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо говядина  | 95 | 80 | 9,5 | 8,0 |
| Масло слив. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Молоко | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сухари панировочные | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: |  | 90 |  | 9,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 15,9 | 22,5 | 5,2 | 286,9 |

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:**

 Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.



УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Каша манная на молоке

**Номер рецептуры:** 181

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Молоко | 250 | 250 | 25,0 | 25,0 |
| Сахар | 5 | 5 |  0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход: |  | 305 |  | 30,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 5,3 | 9,7 | 25 | 208 |

 **Технология приготовления:** Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при беспрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

**Требования к качеству:** Консистенция жидкая, каша без комочков



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Суп гороховый

**Номер рецептуры:** 119

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горох | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Картофель | 120 | 80 | 12,0 | 8,0 |
| Морковь | 15 | 10 | 1,5 | 1,0 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода |  | 130 |  | 13,0 |
| Выход: |  | 250 |  | 24,1 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 8,6 | 6,7 | 18,5 | 168,7 |

 **Технология приготовления:**

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

 Температура подачи 75 \*С.

 **Требования к качеству:**

 Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта № 32\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Картофель тушеный с мясом

**Номер рецептуры:** 145

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** с 7 до 10 лет

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 150 | 120 | 15,0 | 12,0 |
| Морковь | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло раст. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мясо говядина | 55 | 40 | 5,5 | 4,0 |
| Выход: |  | 200 |  | 20,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 9,9 | 8,9 | 21,4 | 205,3 |

 **Технология приготовления:**

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи , лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

 Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:**

 Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** гречка отварная

**Номер рецептуры:** 171

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Масло сливочное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход: |  | 150 |  | 15,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 4,8 | 9,8 | 32,7 | 238,2 |

 **Технология приготовления:** подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют доведенным до кипения маслом сливочным.

 Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:** зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

 

 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** Борщ с мясом и сметаной

**Номер рецептуры:** 81

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Свекла | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 |
| Картофель | 100 | 70 | 10,0 | 7,0 |
| Капуста свежая | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Мясо кур. | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| Масло раст. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Томат - паста | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: |  | 250 |  | 25,0 |

 **Химический состав на 1 порцию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
| 8,1 | 7,5 | 18,8 | 175,1 |

 **Технология приготовления:**

 В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре; добавляют сметану и доводят до кипения.

 Температура подачи 65 С.

 **Требования к качеству:**

 На поверхности борща блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.



 УТВЕРЖДАЮ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 года

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда:** плов с мясом

**Номер рецептуры:** 265

**Наименование сборника рецептур:** сборник рецептур блюд и кулинарных

 изделий для предприятий общественного питания

**Сезон:** летний

**Возрастная категория:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 95 | 70 | 9,5 | 7,0 |
| Крупа рисовая | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Масло подсолн. | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Лук репчатый | 20 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Морковь | 30 | 25 | 3,0 | 2,5 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: |  | 200 |  | 18,1 |

**Химический состав данного блюда на 1 порцию:**

|  |
| --- |
| Пищевые вещества |
| белки,г | жиры,г | углеводы,г | энергетическая ценность |
| 11 | 15 | 50,5 | 381 |

 **Технология приготовления:**

Нарезанное кусочками мясо посыпают солью и специями обжаривают, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи 65 С.

**Требования к качеству:**

 Консистенция рассыпчатая, овощи и мясо равномерно распределены. Крупа и овощи мягкие. Цвет с оранжевым оттенком. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

