

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12
Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 40**
Номер рецептуры: № 12
Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	40	40	4000	4000
Выход:		40		4000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,24	0,45	18,16	80,83	4,80			20,40	1,12	6,00	3,80	5,20

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 379

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кофейный напиток с молоком 200**

Номер рецептуры: № 379

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
кофейный напиток	5	5	500	500
сахар	12	12	1200	1200
вода кипяченая	120	120	12 000	12 000
молоко 2,5%	100	100	10 000	10 000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,79	3,19	19,71	118,69	1,01	1,4		0,23	12,24	13,63	5,7	1,71

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386

Наименование кулинарного изделия (блюда): **напиток кисломолочный (кефир) 200 мл в индивидуальной упаковке 1шт**

Номер рецептуры: № 386

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто,
кефир 2,5% 0,20	1	1	100	100
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6	6,40	8,21	114,40								

Кефир раздается в индивидуальных упаковках

Температура подачи не выше 14С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 358

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кисель из сока плодового 200**

Номер рецептуры: № 358

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сок фруктовый	200	200	20 000	20 000
сахар	12	12	1200	1200
крахмал	10	10	1000	1000
вода кипяченая	20	20	2000	2000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,31	0	39,4	158,84	0,70	2,20		0,70	1,20	2,05	1,00	7,89

Технология приготовления:

Сок (50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): **какао с молоком 200**

Номер рецептуры: № **382**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто,
какао порошок	4	4	400	400
молоко 2,5%	100	100	1 0000	1 0000
вода кипяченая	110	110	11 000	11 000
сахар	10	10	1000	1000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,08	3,54	17,58	118,52	0,09	1,40		0,12	12,23	12,23	5,09	2,60

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 20**

Номер рецептуры: № 12

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	20	20	2000	2000
Выход:		20		2000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,12	0,22	9,08	40,42	2,4			10,2	0,56	3,0	1,9	2,6

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной 25**

Номер рецептуры: № 12

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		100порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб ржаной	25	25	2500	2500
Выход:		25		2500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,40	0,28	11,35	50,52	3,00			12,75	0,70	3,75	2,38	3,25

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 60**

Номер рецептуры: № 11

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	60	60	6000	6000
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,58	0,43	25,3	133,94	16,20	0,12		0,78	7,80	9,60	6,00	12,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 40**

Номер рецептуры: № 11

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 40 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	40	40	4000	4000
Выход:		40		4000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,38	0,29	16,86	89,3	10,80	0,08		0,52	5,20	6,40	4,00	8,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 20**

Номер рецептуры: № 11

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	20	20	2000	2000
Выход:		20		2000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,19	0,14	8,43	44,65	5,4	0,04		0,26	2,6	3,2	2,00	4,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный 25**

Номер рецептуры: № 11

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 25 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
хлеб пшеничный	25	25	2500	2500
Выход:		25		2500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,49	0,18	10,54	55,81	6,75	0,05		0,33	3,25	4,00	2,50	5,00

Хлеб нарезают ломтиками и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями**

Номер рецептуры: № 15

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2022 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 20 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	31	30	3100	3100
Выход:		30		3000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,8	7,98	0,00	103,02	0,81	0,24	9,61	0,99	26,42	18,91	2,64	1,68

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сыр порциями 15**

Номер рецептуры: № 15

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2022 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 15 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сыр	15,1	15	1510	1500
Выход:		15		1500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
3,9	3,99	0	51,51	0,40	0,12	4,80	0,49	13,20	9,45	1,32	0,84

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кондитерское изделие (печенье промышленного производства) 15**

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 15 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
печенье	20	20	2000	2000
Выход:		20		2000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,69	2,25	13,95	82,89					0,36	1,80	1,25	1,41

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **молоко сгущенное 30**

Номер рецептуры: № 101

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 30 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
молоко сгущенное	30	30	3000	3000
Выход:		30		3000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,5	7,5	23,76	63,54		0,33			9,30	8,10	2,55	0,33

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием осматривают на наличие бомбажа, промывают проточной водой и протирают ветошью. Молоко сгущенное промышленного производства порционируют. Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **яблоки свежие 120**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 120 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яблоки св	130	120	13000	12000
Выход:		120		12000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,5	0,5	12,25	55,5	2,40	13,20	0,72	1,56	1,92	1,68	2,76	14,40

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки перед подачей не очищают.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий 120 шт**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Гутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 120 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Банан свежий	130	120	13000	12000
Выход:		120		12 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,8	1,8	25,2	115,2	1,36	6,72	0,24	3,24	2,28	2,40	3,60	15,60

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70



Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные соленые (помидоры соленые) 60**

Номер рецептуры: № 70

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
помидоры соленые	66	60,06	6600	6006
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,67	0,06	2,1	12		6,61			0,84	1,80	3,00	3,00

Технология приготовления:

Помидоры промывают, удаляют место крепления плодоножки, нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не выше +14° С.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **икра кабачковая 60**

Номер рецептуры: № 73

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 15.08.2022*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
икра кабачковая	62	60	6200	6000
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,01	0,05	12,57	53,57	1,20	6,60	1,86	8,40	1,92	2,28	1,98	2,64

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием осматривают на наличие бомбажа, промывают проточной водой и протирают ветошью. Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова

Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 131

Наименование кулинарного изделия (блюда): **зеленый горошек консервированный 100**

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
горошек зеленый консервир.	92,4	60,21	9240	6021
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,4	2,5	7,7	66,9	4,40	6,62	3,37	0,78	1,20	4,70	3,19	2,35

Технология приготовления:

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный горошек прогревают и доводят до кипения в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°C в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°C.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 374

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шарлотка с яблоками 100**

Номер рецептуры: № 374

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
мука	51	51	5100	5100
масло сливочное	10	10	1000	1000
молоко 2,5%	15	15	1500	1500
сахар	8	8	800	800
дрожжи	1	1	100	100
яблоки св	35	35	3500	3500
вода кипяченая	15	15	1500	1500
Выход:		100		10 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,89	7,80	20,69	152,54	2,01	3,43	4,43	0,96	2,72	7,37	4,23	15,02

Технология приготовления:

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирогу дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 414

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пирог южный 80**

Номер рецептуры: № 414

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 год.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 80 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
мука	39,5	39,5	3950	3950
какао порошок	4	4	400	400
масло сливочное	5	5	500	500
молоко 2,5%	16	16	1600	1600
сахар	9,6	9,6	960	960
яйцо	0,15	6	15	600
дрожжи	1	1	100	100
яблоки св	24	20,4	2400	2040
Выход:		80		8000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5,44	5,46	39,38	148,41	2,21	1,95	3,97	1,01	2,65	9,73	6,98	15,95

Технология приготовления:

В жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом добавляют какао-порошок, далее выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 С 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы с огурцами солеными 60
Номер рецептуры: № 55

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Свекла свежая очищенная	36	36	3600	3600
огурцы соленые	15	12	1500	1200
Лук репчатый сырой очищенной	3,6	3	360	300
горошек зеленый консервир.	9,2	6	920	600
масло растительное	3	3	300	300
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,7	1	2,6	22,2	0,54	5,62	0,34	0,12	1,82	3,00	2,82	3,57

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке.

Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат поливают растительным маслом.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы отварной 60

Номер рецептуры: № 52

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Свекла свежая очищенная	64,7	64,7	6470	6470
масло растительное	4	4	400	400
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,85	3,62	4,98	55,89		6,26			2,11	3,09	3,13	4,44

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **салат из моркови с яблоком 60**

Номер рецептуры: № 61

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Морковь сырая очищенная	50	50	5000	5000
яблоки св	14,3	10	1430	1000
сахар	8	8	800	800
масло растительное	2,5	2,5	250	250
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,09	1,3	7,81	62,20	0,20	3,34	0,06	0,13	1,26	2,91	4,03	2,90

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.

С 1 марта морковь обязательно бланшируется либо припускается.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из белокочанной капусты 60

Номер рецептуры: № 45

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	61,3	48,997	6130	4899,7
Морковь сырая очищенная	6	6	600	600
кислота лимонная	0,18	0,18	18	18
вода кипяченая	5	5	500	500
сахар	2	2	200	200
масло растительное	3	3	300	300
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,78	1,9	3,87	36,24	0,99	33,23	0,15	0,34	2,52	2,34	2,53	1,89

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное перед раздачей.

***С 1 марта капусту и морковь необходимо бланшировать или припускать.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат витаминный 60

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	37	31,45	3700	3145
яблоки св	15	13,5	1500	1350
морковь	15	12	1500	1200
сахар	1,5	1,5	150	150
масло растительное	2	2	200	200
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,71	1,92	5,33	47,64	0,90	23,23	0,18	0,40	2,05	2,25	2,71	3,15

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15 мм) добавляют сахар и перетирают. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой. Все ингредиенты смешивают и заправляют маслом растительным.

***С 1 марта капусту и морковь необходимо бланшировать или припускать.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): **овощи натуральные соленые (огурцы соленые) 60**

Номер рецептуры: № 70

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
огурцы соленые	66,7	60,03	6670	6003
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,48	0,06	1,02	6,0		3,36			1,38	1,80	2,10	1,98

Огурцы нарезают тонкими ломтиками.

Температура подачи не выше 14°C



 УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из квашеной капусты 60

Номер рецептуры: № 47

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Гутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 60 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста квашеная	72	49,68	7200	4968
масло растительное	2,4	2,4	240	240
Лук репчатый сырой очищенной	6	6	600	600
сахар	2,4	2,4	240	240
Выход:		60		6000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,03	3,01	5,10	51,62	0,84	17,05	0,05	0,43	2,58	2,38	2,20	1,94

Технология приготовления:

квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом перед раздачей.

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

Температура подачи не выше 14°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 235

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель рыбный натуральный 90**

Номер рецептуры: № 235

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
минтай	154,2	97	15400	9700
Лук репчатый сырой очищенной	10	10	1000	1000
молоко 2,5%	6,8	6,8	680	680
яйцо	0,1	4	10	400
сухари панировочные	10	10	1000	1000
масло растительное	1	1	100	100
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
7,30	5,54	8,19	129,50	7,74	2,07	1,16	1,01	5,60	21,90	9,88	6,69

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш перемешивают с измельченным луком репчатый и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень запекают до готовности в жарочном шкафу 20-25 минут при 180⁰С. При отпуске гарнируют.

Температура подачи не ниже 65⁰С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 267

Наименование кулинарного изделия (блюда): **шницель натуральный рубленный 90**

Номер рецептуры: № 267

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельян, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат	110	80	1100	800
вода кипяченая	10	10	1000	1000
сухари панировочные	9	9	900	900
масло растительное	4	4	400	400
масло сливочное	7	7	700	700
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
15,55	18,67	8,6	191,86	10,06	0,03	2,00	0,51	3,73	4,53	2,54	5,57

Технология приготовления:

Подготовленную говядину пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, фарш выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С сбрызгивая водой – 180⁰С

При отпуске шницель гарнируют и поливают сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65⁰С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 297

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

Номер рецептуры: № 297

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Гутельяна, 2017года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Курица	85	60	8500	6000
хлеб пшеничный	15,7	15,7	1570	1570
вода кипяченая	18	18	1800	1800
масло сливочное	4	4	400	400
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,31	15,75	5,6	214	3,76	0,03	2,00	0,45	1,89	2,36	1,39	2,81

Технология приготовления:

Мясо отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Массу разделяют на шарики (по 2-3 шт на порцию) и отваривают на пару или в воде 20 минут. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

Температура подачи не ниже 65°C


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

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

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, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Минтай	142	110	14200	11000
хлеб пшеничный	10	10	1000	1000
молоко 2,5%	20	20	2000	2000
Лук репчатый сырой очищенной	10	10	1000	1000
мука	5	5	500	500
масло растительное	5	5	500	500
Выход:		100		10 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
7,93	6,58	9,41	128,58	3,55	1,29		0,91	6,28	21,95	10,14	5,78

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в молоке или воде (50 % от нормы, указанной в рецептуре) хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке(3г), заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Для соуса: 2г муки пассеруют на растительном масле, разводят горячим молоком(50 % от нормы, указанной в рецептуре)с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Масса готовых тефтелей 80гр, масса соуса 20гр.

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда): **рагу из птицы 175**

Номер рецептуры: № 289

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 175 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
курица	106	63	10600	6300
Картофель сырой очищенный	80	80	8000	8000
Морковь сырая очищенная	17	17	1700	1700
томатная паста	6	6	600	600
Лук репчатый сырой очищенной	10	10	1000	1000
масло растительное	4	4	400	400
мука	1	1	100	100
Выход:		175		17 500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
12,56	11,72	15,20	216,52	9,19	22,70	4,77	2,14	2,42	18,96	10,42	9,44

Технология приготовления:

Курицу, нарубленную на куски по 30-35 г, слегка припускают, затем заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют предварительно запеченный картофель, морковь, лук пассерованные и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу с гарниром и соусом.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 244

Наименование кулинарного изделия (блюда): **плов из отварной говядины 180**

Номер рецептуры: № 244

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 180 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
говядина I кат.	122	87	12200	8700
крупа рисовая	41	41	4100	4100
масло растительное	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенной	8	8	800	800
Морковь сырая очищенная	12	12	1200	1200
Соль йодированная	1,5	1,5	150	150
вода кипяченая	64	64	6400	6400
Выход:		180		18 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
18,36	17,19	29,2	356,4	14,60	4,05	1,65	4,70	1,55	23,96	11,14	11,48

Технология приготовления:

Сваренное до полуготовности нарезанное кусочками мясо по 10-15 г посыпают солью, добавляют припущенные морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый 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 40-50 минут при 160 С или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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

Температура подачи не ниже 65°С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 260

Наименование кулинарного изделия (блюда): **гуляш из говядины**

Номер рецептуры: № 260

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 100 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I категории	120	91	12000	9100
масло растительное	5	5	500	500
томатная паста	9	9	900	900
Лук репчатый сырой очищенной	10	10	1000	1000
мука	2	2	200	200
соль йодированная	6	6	600	600
вода кипяченая	42	42	4200	4200
Выход:		100		10 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14,55	16,79	2,89	221,0	0,01	25,00	0,38	0,05	0,72	27,11	3,42	27,17

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой до (50г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль йодированную, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. Отпускают вместе с соусом. Гарнир располагают сбоку.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 150**

Номер рецептуры: № 205

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и н/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макаронные изделия	41,2	41,2	4120	4120
Лук репчатый сырой очищенной	15	15	1500	1500
Морковь сырая очищенная	18,7	18,7	1870	1870
масло растительное	3,75	3,75	3750	3750
соль йодированная	1,5	1,5	150	150
вода кипяченая	116	116	11600	11600
Выход:		170		17000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,57	5,51	24,36	149,31	5,03	2,70		4,32	2,31	7,06	4,03	5,30

Технология приготовления:

Макаронны отваривают в подсоленной воде. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают, затем протушивают до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 454
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты мясо-картофельные по хлыновски 90**
 Номер рецептуры: № 454
 Наименование сборника рецептур: : *Рецептура создана на основании акта проработки 19.12.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат.	75,6	55	7560	5500
Картофель сырой очищенный	25	25	2500	2500
Лук репчатый сырой очищенной	10	10	1000	1000
Яйцо	0,15	6	15	600
сухари панировочные	12,5	12,5	1250	1250
масло растительное	4	4	400	400
соль йодированная	2	2	200	200
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
12,78	10,26	11,70	191,70	10,41	5,83	1,51	0,54	3,79	6,29	3,23	5,91

Технология приготовления:

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 запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С.

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

Температура подачи не ниже 65°С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлета рыбная 90**

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, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Минтай	107	67	10700	6700
хлеб пшеничный	17	17	1700	1700
молоко 2,5%	10	10	1000	1000
сухари панировочные	10	10	1000	1000
масло растительное	4	4	400	400
вода кипяченая	10	10	1000	1000
крупа манная	6	6	600	600
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6,79	6,23	10,81	130,48	0,43	0,40		0,82	5,90	20,65	9,97	7,54

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. Рыбный фарш соединяют с замоченным в молоке и пропущенным через мясорубку хлебом, добавляют соль, манную крупу, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при 180С. При отпуске рубленые изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65°С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): **зразы рыбные 90**

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, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Минтай	87,5	53	8750	5300
хлеб пшеничный	13,5	13,5	1350	1350
вода кипяченая	16,5	16,5	1650	1650
сухари панировочные	6	6	600	600
масло растительное	4	4	400	400
Лук репчатый сырой очищенной	16	16	1600	1600
масло растительное	3	3	300	300
крупа рисовая	3	3	300	300
яйцо	0,2	7,5	20	750
Соль йодированная	1,2	1,2	120	120
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
9,42	14,94	13,99	178	8,18	1,74	2,18	1,50	4,76	18,08	8,24	7,31

Технология приготовления:

Минтай зачищают от кости, моют, измельчают через мясорубку. 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 выкладывают на смазанный противень, добавляют воду и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при 180С. Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассеруют. рис отваривают, соединяют со слегка пассерованным луком, рубленными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают. ***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

Температура подачи не ниже 65°С

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 284

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

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, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 175 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат.	108	80	10800	8000
Картофель сырой очищенный	115	115	11500	11500
Лук репчатый сырой очищенный	10	10	1000	1000
сухари панировочные	4	4	400	400
масло растительное	3	3	300	300
соль йодированная	3	3	300	300
масло сливочное	3	3	300	300
Выход:		175		17500

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
10,30	11,17	15,33	290,05	10,10	24,28	1,82	1,06	1,74	8,77	6,67	6,24

Технология приготовления:

Говядину нарезают и пропускают через мясорубку. Очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком. Фарш припускают. В припущенный 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 в жарочном шкафу 20 минут при 200С

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

Температура подачи не ниже 65°С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): **голубцы ленивые 90**

Номер рецептуры: № 160

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании акта проработки от 23.09.2022 г.*



Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Говядина I кат.	65	48	6500	4800
крупа рисовая	7	7	700	700
Лук репчатый сырой очищенной	11	11	1100	1100
масло сливочное	3	3	300	300
Капуста белокочанная	76	60,8	7600	6080
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
7,50	7,65	5,63	121,40	2,81	31,70	1,56	1,00	2,63	3,90	3,06	2,37

Технология приготовления:

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 200 градусов. Отпускают со сливочным маслом или соусом доведенным до кипения.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 296 Наименование кулинарного изделия (блюда): **котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным 90**

Номер рецептуры: № 296

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 90 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Курица	126,72	99	12672	9900
хлеб пшеничный	14	14	1400	1400
молоко 2,5%	13	13	1300	1300
масло сливочное	2	2	200	200
вода кипяченая	14	14	1400	1400
масло сливочное	2	2	200	200
мука	1	1	100	100
лук репчатый свежий очищенный	7,2	7,2	720	720
Соль йодированная	1,5	1,5	150	150
Выход:		90		9000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
9,05	10,20	10,69	170,76	4,05	1,00	2,00	0,54	3,71	4,46	2,17	3,49

Технология приготовления:

Курицу обваливают и пропускают через мясорубку. 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 растопленное масло 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. Затем готовят подвергая вторичному кипению в соусе 5—7 минут.

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **макаронные изделия отварные с овощами 170**

Номер рецептуры: № 205

Наименование сборника рецептур *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 170 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макаронные изделия	46,75	46,75	4675	4675
морковь свежая очищенная	21,2	21,2	2120	2120
лук репчатый свежий очищенный	17	17	1700	1700
масло растительное	4,25	4,25	425	425
вода кипяченая	119	119	11900	11900
соль йодированная	1,7	1,7	170	170
Выход:		170		17 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,65	5,19	26,62	172,50	5,70	3,06		4,90	2,62	8,00	4,57	6,01

Технология приготовления:

Макаронны отваривают в подсоленной воде. Морковь с луком нарезают соломкой и пассеруют. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша ячневая 150**

Номер рецептуры: № 303

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа ячневая	35	35	3500	3500
вода кипяченая	123	123	12300	12300
масло сливочное	5	5	500	500
соль йодированная	1,5	1,5	150	150
Выход:		150		15 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,23	4,22	25,80	231,8	6,34		2,50	3,84	2,92	15,24	4,56	3,56

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, 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, доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 178

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

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, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа рисовая	26	26	2600	2600
вода кипяченая	100	100	10000	10000
Морковь сырая очищенная	30,4	30,4	3040	3040
масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		150		15 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2,90	5,40	27,20	209	6,02	1,70	2,50	1,71	1,15	7,23	6,27	2,70

Технология приготовления:

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 20-25 минут. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша вязкая пшениная 150**

Номер рецептуры: № 303

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*



Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа пшено	37,5	37,5	3750	3750
вода кипяченая	120	120	12000	12000
масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		150		15 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,94	7,89	32,18	219,00	10,54		2,61	1,09	1,13	11,07	7,88	5,68

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 15-20 минут, 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, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша вязкая (гречневая) 150**

Номер рецептуры: № 303

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа гречневая	50	50	5000	5000
масло сливочное	5	5	500	50
соль йодированная	1,7	1,7	170	170
вода кипяченая	105	105	10500	10500
Выход:		150		15000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
8,85	5,15	39,80	280,95	14,54		2,60	2,99	1,12	18,69	25,01	18,56

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения 10-15 минут, 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.

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Ваша сервисная компания»

Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **картофель отварной 150**

Номер рецептуры: № 125

Наименование сборника рецептов: Рецепт создан на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
соль йодированная	1,5	1,5	150	150
Картофель сырой очищенный	149,4	149,4	14940	14940
масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		150		15 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,93	5,06	17,39	126,80	0,03		1,88	0,25	0,09	0,14	0,00	0,04

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 139

Наименование кулинарного изделия (блюда): **капуста тушеная 150**

Номер рецептуры: № 139

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 150 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	213	177,25	21300	17725
масло растительное	6	6	600	600
Морковь сырая очищенная	3,75	3,75	375	375
Лук репчатый сырой очищенной	6	6	600	600
томатная паста	5	5	500	500
мука	1,8	1,8	180	180
сахар	4,5	4,5	450	450
Соль йодированная	1,5	1,5	150	150
Выход:		150		15 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,75	6,90	16,05	141	3,06	90,94	1,22	1,16	6,67	6,10	6,13	5,52

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30 к массе сырой капусты), масло растительное, пассерованную томатную пасту и тушат до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

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

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запеченный 200**

Номер рецептуры: № 222

Наименование сборника рецептов: Рецепт создан на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
творог	160	160	16000	16000
крупа манная	16	16	1600	1600
сахар	11,2	11,2	1120	1120
яйцо	0,16	8	16	800
изюм	12,5	12	1250	1200
ванилин	0,02	0,02	2	2
сухари панировочные	7,5	7,5	750	750
сметана 15%	12	12	1200	1200
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
16,5	17,4	26,5	302,4	14,36	1,19	18,37	5,59	22,92	44,29	10,42	9,96

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем 3-4 см выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре 220-250⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Температура подачи не ниже 65⁰С

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): **пудинг из творога запеченный 160**

Номер рецептуры: № 222

Наименование сборника рецептур: Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 160 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
творог	128	128	12800	12800
крупа манная	13	13	1300	1300
сахар	9	9	900	900
яйцо	0,125	5	12,5	500
изюм	10	10	1000	1000
ванилин	0,02	0,02	2	2
сухари панировочные	6	6	600	600
сметана 15%	10	10	1000	1000
Выход:		160		16 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
13,20	13,92	21,20	241,88	10,37	0,98	14,29	4,61	17,95	34,91	8,18	7,41

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу слоем не более 3-4 см при выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин температуре 220-250⁰С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. Температура подачи не ниже 65⁰С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда): **омлет натуральный 160**

Номер рецептуры: № 210

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 160 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
яйцо	2,7	108	270	10800
молоко 2,5%	64	64	6400	6400
соль йодированная	2,5	2,4	250	240
масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		160		16 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14,86	20,48	2,81	308,96	5,09	0,66	32,57	4,49	12,57	31,45	5,03	15,82

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень высотой 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 15 минут при 180°C-200°C

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181

Наименование кулинарного изделия (блюда): **каша манная молочная 210**

Номер рецептуры: № 181

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупа манная	31	31	3100	3100
молоко 2,5%	100	100	10000	10000
сахар	6	6	600	600
масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
5,10	10,72	33,42	250,56	2,95	2,10	5,00	3,77	18,86	20,27	6,65	2,91

Технология приготовления:

Манную крупу всыпают быстро тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 мин при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.

Температура подачи не ниже 65°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп лапша домашняя 200**

Номер рецептуры: № 113

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна. 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Картофель сырой очищенный	20	20	2000	2000
Лук репчатый сырой очищенной	4	4	400	400
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
мука	20	20	2000	200
соль йодированная	0,4	0,4	40	40
яйцо	0,1	4	10	400
масло растительное	4	4	400	400
вода кипяченая	140	140	14000	14000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
2,05	4,43	9,30	92,60	1,92	5,29	1,22	0,35	1,06	5,65	3,94	7,05

Технология приготовления:

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20—30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2—3 ч при температуре 40—50 °С. В кипящую воду кладут картофель нарезанный соломкой, морковь, нарезанную соломкой и припущенную с маслом, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. ***После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

Температура подачи не ниже 75°С

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 108

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп картофельный с клецками 200**

Номер рецептуры: № 108

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц. брутто, г.	нетто, г.	100 порц. брутто, г.	нетто, г.
Картофель сырой очищенный	40	40	4000	4000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенной	8	8	800	800
масло растительное	2	2	200	200
мука	8	8	800	800
яйцо	0,05	2	5	200
вода кипяченая	12	12	1200	1200
соль йодированная	3	3	30	300
вода кипяченая	130	130	13000	1300
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,05	2,15	13,27	133,1	3,56	10,13	0,70	0,46	2,20	5,74	4,09	5,43

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 мин, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 мин. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать 10 мин, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто раскатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

*** После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде. Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп картофельный с бобовыми 200**

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна. 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
горох лущенный сухой	17	17	1700	1700
Картофель сырой очищенный	40	40	4000	4000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенный	8	8	800	800
масло растительное	4	4	400	400
вода кипяченая	125	125	12500	12500
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
4,40	4,21	12	118,6	3,46	10,13	0,12	0,38	2,90	10,99	7,95	9,13

Технология приготовления:

Горох подготавливают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Горох варят в воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенный с маслом морковь, бланшированный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп из овощей со сметаной 200**

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста	20	16	2000	1600
Картофель сырой очищенный	40	40	4000	4000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенной	8	8	800	800
горошек зеленый консервир.	9,2	6,92	920	692
масло растительное	5	5	50 0	500
Соль йодированная	1,5	1,5	150	150
вода кипяченая	150	150	15000	15000
сметана 15%	10	10	1000	1000
Выход:		200		20000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,27	3,99	7,31	76,87	3,82	20,41	0,49	0,54	1,70	4,76	4,03	3,18

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп отпускают с прокипяченной сметаной. После вскрытия пакета с полуфабрикатами овощей, необходимо промыть их 2 раза в холодной проточной воде.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): **рассольник 200**

Номер рецептуры: № 94

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Картофель сырой очищенный	60	60	6000	6000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенной	6	6	600	600
огурцы соленые	13,3	12	1330	1200
масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	0,5	0,5	50	50
вода кипяченая	155	155	15500	15500
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2,02	5	11,98	101,81	5,00	14,98	0,18	0,50	1,28	5,68	4,87	3,97

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

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

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **борщ с капустой и картофелем 200**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Свекла свежая очищенная	32	32	3200	3200
капуста белокочанная	20	16	2000	1600
Картофель сырой очищенный	16	16	1600	1600
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенной	8	8	800	800
томатная паста	6	6	600	600
масло растительное	4	4	400	400
соль йодированная	1,5	1,5	150	150
сахар	2	2	200	200
Вода кипяченая	144	144	14400	14400
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,44	3,93	8,75	106,7	2,46	21,56	2,08	0,73	2,53	4,89	4,88	4,93

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар.

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

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервировочная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп с крупой и томатом 200**

Номер рецептуры: № 116

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Картофель сырой очищенный	20	20	2000	2000
Лук репчатый сырой очищенной	20	20	200	200
томатная паста	9	9	900	900
масло растительное	5	5	500	500
крупя рисовая	15	15	150	150
соль йодированная	1,5	1,5	150	150
Вода кипяченая	150	150	15000	15000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,1	4,79	4,8	67,03	6,61	11,1	3,03	1,8	1,12	6,51	4,98	3,89

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель нарезанный кубиками, подготовленную крупу за 5 мин до ее 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.

Температура подачи не ниже 75С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): **борщ с картофелем со сметаной 200**

Номер рецептуры: № 83

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Свекла свежая очищенная	32	32	3200	3200
Картофель сырой очищенный	40	40	4000	4000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенный	8	8	800	800
томатная паста	6	6	600	600
масло растительное	5	5	500	500
Соль йодированная	1,5	1,5	150	150
сахар	1,5	1,5	150	150
Сметана 15%	10	10	1000	1000
Вода кипяченая	140	140	14000	14000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2	6,5	13,44	120,26	4,06	16,76	2,10	0,79	2,23	6,40	6,09	6,05

Технология приготовления:

Картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Прокипяченную сметану кладут в борщ при отпуске.

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

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервировочная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): **щи из квашеной капусты с картофелем 200**

Номер рецептуры: № 92

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
капуста квашеная	51,7	40	5170	4000
Картофель сырой очищенный	20	20	2000	2000
Морковь сырая очищенная	8	8	800	800
Лук репчатый сырой очищенный	8	8	800	800
томатная паста	2	2	200	200
масло растительное	5	5	500	500
вода кипяченая	160	160	16000	16000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1,35	4,29	6,96	71,80	2,58	19,93	0,76	0,66	2,62	4,31	4,06	3,25

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатной пастой и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из смеси сухофруктов 200**

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Сухофруктовая смесь	20	20	2000	2000
сахар	20	20	2000	2000
вода кипяченая	200	200	20000	20000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,66	0,09	32,01	131,49	1,29	0,92	7,48	5,78	3,46	4,08	7,82	5,1

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебрать, промыть, залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10 – 20 мин, затем оставить на 1 – 2 часа для настаивания. После этого компот процеживают и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 342

Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из яблок 200**

Номер рецептуры: № **342**

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Яблоко свежее	45,4	40	4540	4000
сахар	15	15	1500	1500
вода кипяченая	182	182	18200	1820
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,52	0,18	28,86	119,10	0,012	0,9	-		14,2	4,4	5,14	0,95

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, 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. После этого компот процеживают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 С

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, 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. После этого компот процеживают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 376

Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай черный с сахаром 200**

Номер рецептуры: № 376

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
чай	1	1	100	10
сахар	15	15	1500	1500
вода кипяченая	200	200	20000	2000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0,02	15,0	60,46	0,05	0,11	0,06		0,63	1,03	118	4,73

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай с лимоном 200**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептур: *Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
чай	1	1	100	100
сахар	15	15	1500	1500
Лимон свежий	8	7	800	700
вода кипяченая	200	200	20000	20000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,13	0,02	15,2	61,50	-	2,83	-		14,2	4,4	2,2	0,36

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ООО «Ваша сервисная компания»
Ю.С. Белова



Технико-Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай фруктовый 200**

Номер рецептуры: № 17

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании акта проработки 15.08.2022 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
чай	1	1	100	100
сахар	15	15	1500	1500
вода кипяченая	200	200	20000	20000
яблоки св	60	50	6000	5000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,60	0,40	10,40	61,80	0,05	0,11	0,06		0,52	1,03		4,65

Технология приготовления:

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, и процеживают. После чего добавляют готовую заварку. Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

Температура подачи не ниже 75°C

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 389

Наименование кулинарного изделия (блюда): **сок фруктовый 200**

Номер рецептуры: № **389**

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017 года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
сок фруктовый	200	200	20000	20000
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	0,2	20,20	84,80	1,4	4,4		1,4	1,4	1,8	2	15,6

Технология приготовления:

Сок фруктовый промышленного производства порционируют.

Температура подачи не выше 14С

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 ООО «Ваша сервисная компания»
 Ю.С. Белова



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 388

Наименование кулинарного изделия (блюда): **напиток из плодов шиповника 200**

Номер рецептуры: № 388

Наименование сборника рецептов: *Рецептура создана на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна, 2017года*

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 200 гр.			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
шиповник	20	20	2000	2000
сахар	20	20	2000	2000
вода кипяченая	207	207	20 700	20 700
Выход:		200		20 000

Химический состав на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,30	0,0	15,20	62,00	0,50	108,30	7,20	1,65	0,48	0,15	0,30	1,42

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа, после этого отвар процеживают и охлаждают в течении 5 мин.

Температура подачи выше 14°C