

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,08	3,54	17,58	118,6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду. Смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Номер рецептуры:223

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	47	46
Крупа манная	3	3
Или мка пшеничная	4	4
Сахар	4	4
Яйца	1/20 шт	2
Масло сливочное	2	2
Сухари	2	2
Сметана	2	2
Масса готовой запеканки	-	50
Соус №334,335,336,337	-	30
Или молоко сгущенное	20	20
Или йогурт	20	30
Выход:с соусом или йогуртом	-	80
С молоком сгущенным	-	70

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
70	10,23	7,74	19,6	189

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3- 4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный- творога.


 Директор _____ Утверждаю
 Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
Или груши	100	100
Или персики	100	100
Или абрикосы	100	100
Или бананы	100	100
Или виноград	105	100
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	1,5	0,5	21	96

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов и ягод.

Вкус: соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,08	3,54	17,58	118,6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду. Смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	7,25	0,13	66

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	42	42
Или пшено	44	44
Молоко	100	100
Вода	55	55
Сахар	6	
Изюм	10,2	10
Масса каши	-	200
Или масса каши из смеси круп	-	200
Масло сливочное	10(5)	10(5)
Выход с маслом	-	210(205)

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
210	6,09	10,88	47,99	315

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены. каша выложена горкой, сохраняет форму

Консистенция: каша-вязкая, изюм- мягкий

Цвет: свойственный крупе и изюму, с желтоватым оттенком

Вкус: выраженный крупяной, молока, изюма.

Запах: соответствует каше сочетанию с молоком и изюмом.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15/7	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.

 Утверждаю
Л.А.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное , или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:	10	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	7,25	0,13	66

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры- каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет : светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленный,

Запах: свежепрогретых сосисок или сарделек.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	1140	855
Молоко	158	150
Масло сливочное	35	35
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,06	6,05	20,44	137,25

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15/7	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский. Или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
Или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
Или московский, или ярославский	32	30
Или степной, или костромской	31	30
Или плалений, или брынза	31	30
ВЫХОД:	-	30

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30	6,96	8,85	0	108

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	47	46
Крупа манная	3	3
Или мка пшеничная	4	4
Сахар	4	4
Яйца	1/20 шт	2
Масло сливочное	2	2
Сухари	2	2
Сметана	2	2
Масса готовой запеканки	-	50
Соус №334,335,336,337	-	30
Или молоко сгущенное	20	20
Или йогурт	20	30
Выход: с соусом или йогуртом	-	80
С молоком сгущенным	-	70

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
70	10,23	7,74	19,6	189

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3- 4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе –белый, соуса –светло- коричневым.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный- творога.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры- каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет : светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленный,

Запах: свежепрогретых сосисок или сарделек.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,08	3,54	17,58	118,6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду. Смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры- каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленный,

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	1140	855
Молоко	158	150
Масло сливочное	35	35
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,06	6,05	20,44	137,25

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром,

Номер рецептуры: 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	149	100
Или мандарины	135	100
Или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	15	1
ВЫХОД:		115

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
135	0,8	0,2	22,5	98

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, нарезают кожуру по вертикали и осторожно, что бы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или дольками толщиной 4-5 мм.

Подают плоды в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов или мандаринов посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция :сочная

Вкус: кисло-сладкий, приятный

Цвет:оранжевый

Запах: апельсинов или мандаринов.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15/7	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский. Или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
Или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
Или московский, или ярославский	32	30
Или степной, или костромской	31	30
Или плавленый, или брынза	31	30
ВЫХОД:	-	30

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30	6,96	8,85	0	108

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успенва

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	7,25	0,13	66

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский. Или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
Или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
Или московский, или ярославский	32	30
Или степной, или костромской	31	30
Или плавленый, или брынза	31	30
ВЫХОД:	-	30

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30	6,96	8,85	0	108

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	110	110
Крупа рисовая	12	12
Масло сливочное	1,6	1,6
Сахар	2	2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	2,97	3,57	6,14	71,2

Технология приготовления:

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пишено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипячения, кладу соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске суп заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- разваренная крупа: на поверхности- масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком . на поверхности-слой желтого сливочного масла,

*Вкус:*сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченного молока. выражен аромат свежего масла.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
Или груши	100	100
Или персики	100	100
Или абрикосы	100	100
Или бананы	100	100
Или виноград	105	100
ВЫХОД:	-	100

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	1,5	0,5	21	96

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов и ягод.

Вкус: соответствует виду плодов и ягод.

Запах: соответствует виду плодов и ягод.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,08	3,54	17,58	118,6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду. Смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Директор _____



Утверждаю
Л.Э.Успаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	47	46
Крупа манная	3	3
Или мка пшеничная	4	4
Сахар	4	4
Яйца	1/20 шт	2
Масло сливочное	2	2
Сухари	2	2
Сметана	2	2
Масса готовой запеканки	-	50
Соус №334,335,336,337	-	30
Или молоко сгущенное	20	20
Или йогурт	20	30
Выход: с соусом или йогуртом	-	80
С молоком сгущенным	-	70

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
70	10,23	7,74	19,6	189

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3- 4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе –белый, соуса –светло- коричневым.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный- творога.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром,

Номер рецептуры: 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	149	100
Или мандарины	135	100
Или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	15	1
ВЫХОД:		115

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
135	0,8	0,2	22,5	98

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, нарезают кожуру по вертикали и осторожно, что бы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или дольками толщиной 4-5 мм.

Подают плоды в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов или мандаринов посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция :сочная

Вкус: кисло-сладкий, приятный

Цвет:оранжевый

Запах: апельсинов или мандаринов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15/7	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский. Или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
Или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
Или московский, или ярославский	32	30
Или степной, или костромской	31	30
Или плавленый, или брынза	31	30
ВЫХОД:	-	30

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30	6,96	8,85	0	108

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой*

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	110	110
Крупа рисовая	12	12
Масло сливочное	1,6	1,6
Сахар	2	2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	2,97	3,57	6,14	71,2

Технология приготовления:

Требования к качеству:

Директор



Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	7,25	0,13	66

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная «Геркулес»

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная, или гречневая, или пшено, или овсяная	50	50
Или хлопья «Геркулес»	44	44
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Или масса каши из смеси круп Или хлопьев	-	200
Масло сливочное	10	10
Варенье	10	10
Сахар	10	10
Выход: с маслом и сахаром	-	220
С маслом и вареньем	-	220
С маслом или сахаром или вареньем	-	210

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
220	8,31	13,12	47,61	342

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем или малом, ли сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкуса молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/15/7	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.

Директор



Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский. Или волжский, или угличский, или рокфор	32	30
Или голландский, или швейцарский, или чеддер	33	30
Или московский, или ярославский	32	30
Или степной, или костромской	31	30
Или плавленый, или брынза	31	30
ВЫХОД:	-	30

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30	6,96	8,85	0	108

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	110	110
Крупа рисовая	12	12
Масло сливочное	1,6	1,6
Сахар	2	2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	2,97	3,57	6,14	71,2

Технология приготовления:

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипячения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске суп заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа- разваренная крупа: на поверхности- масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком . на поверхности-слой желтого сливочного масла,

Вкус:сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах:кипяченного молока. выражен аромат свежего масла.

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром,

Номер рецептуры: 341

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	149	100
Или мандарины	135	100
Или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	15	1
ВЫХОД:		115

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
135	0,8	0,2	22,5	98

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, нарезают кожуру по вертикали и осторожно, что бы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или дольками толщиной 4-5 мм.

Подают плоды в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов или мандаринов посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Консистенция :сочная

Вкус: кисло-сладкий, приятный

Цвет:оранжевый

Запах: апельсинов или мандаринов.

Директор _____

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	20	20
Молоко	500	500
Вода	550	550
Сахар	100	100
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	4,08	3,54	17,58	118,6

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду. Смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	7,25	0,13	66

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	51	50
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	55
Гарнир №302, 303,312,315,321		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
55	5,55	15,55	0,25	164

Технология приготовления:

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки -7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают маслом.

Гарниры- каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подсолит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленный,

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Директор

Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	1140	855
Молоко	158	150
Масло сливочное	35	35
ВЫХОД:	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,06	6,05	20,44	137,25

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченного молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.



Утверждаю
Л.Э.Успаева

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	8	7
Вода	150	150
ВЫХОД:		200/15/7

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,13	0,02	15,2	62

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонким кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону.